LBC BAKERY EQUIPMENT

SINMAG Company



Model	LRO-1E4
Modelo	LRO-2E4
Modèle	LRO-1G4
	LRO-2G4

Installation, Service, Parts

Rev 11/2012

Keep This Manual with the Oven

Conservez ce Manuel avec le Four

Mantener este Manual con el Horno

POST THIS INSTRUCTION IN A PROMINENT LOCATION

FOR YOUR SAFETY

Do not store gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne conservez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.

PARA SU SEGURIDAD

No almacene gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en las proximidades de este o cualquier otro electrodoméstico.

WARNING: improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, incury or death. Read the instructions thoroughly before installing or servicing this equipment

ATTENTION: une mauvaise installation, une modification ou d'entretien peut causer des dommages à la propriété, incury ou la mort. Lire theinstructions avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

ADVERTENCIA: La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar daños materiales, incury o la muerte. Leer theinstructions antes de instalar o dar servicio a este equipo.

Table Of Content

THIS MANUAL MUST BE RETAINED FOR FUTURE REFERENCE. READ, UNDERSTAND AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS AND WARNINGS CONTAINED IN THIS MANUAL

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE POR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

POST IN A PROMINENT LOCATION:

IN THE EVENT THAT YOU SMELL GAS, TURN OFF THE GAS AND CALL YOUR GAS SUPPLIER AND YOUR AUTHORIZED SERVICE AGENT. EVACUATE ALL PERSONNEL FROM THE AREA

WARNING: IMPROPER INSTALLATION , ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION MANUAL THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

IT IS THE **RESPONSIBILITY OF THE MANUFACTURER** TO PROVIDE SUITABLE, COMPREHENSIVE INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR PROPER INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE.

IT IS THE **RESPONSIBILITY OF THE OWNER/OPERATOR** TO INSURE THE PROPER TRAINING AND DILIGENCE OF ANY PERSON COMING INTO CONTACT WITH THE OVENS OR THEIR OUTPUT. IT IS THE **RESPONSIBILITY OF THE OWNER/OPERATOR** TO ENSURE THAT EH OVEN ARE INSTALLED AND OERATED IN ACCORDANCE WITH OSHA STANDARD 1910.263

A REGULAR PERIODIC PROGRAM OF CLEANING, INSPECTION AND MAINTENANCE MUST BE ESTABLISHED AND COMPREHENSIVE MAINTENANCE RECORDS MAINTAINED. IT IS THE SOLE **RESPONSIBILITY OF THE OWNER/OPERATOR** TO ESTABLISH, SCHEDULE AND ENFORCE THE FREQUENCY AND SCOPE OF THESE PROGRAMS IN KEEPING WITH RECOMMENDED PRACTICE AND WITH DUE CONSIDERATION GIVEN TO ACTUAL OPERATING CONDITIONS. FOR SUGGESTED CLEANING SCHEDULE VISIT OUR WEBSITE @ WWW.LBCBAKERY.COM FIRST CLICK ON MANUALS, THEN CLICK ON EQUIPMENT CLEANING UNDER OPERATION AND PROGRAMMING MANUALS, OR CALL LBC @ 1-888-722-5686 TO HAVE ONE FAXED.

THIS OVEN MUST BE OPERATED WITHIN LIMITS, WHICH WILL NOT EXCEED ITS WORKING LIMITS. IT IS THE **RESPONSIBILITY OF THE USER** TO OPERATE THIS OVEN IN ACCORDANCE WITH THE RULES AND LIMITS DESCRIBED IN THIS MANUAL AND THE PUBLISHED PRODUCT SPECIFICATION SHEET, AND IN ACCORDANCE WITH THE DIRECTIONS AND INSTRUCTIONS OF THE OWNER/OPERATOR OF THE OVEN OR EMPLOYER, AND IN ACCORDANCE WITH APPLICABLE FEDERAL, STATE AND LOCAL LAWS AND ORDINANCES

CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSERVÉE POUR RÉFÉRENCE FUTURE. LIRE, COMPRENDRE ET SUIVEZ LES INSTRUCTIONS ET LES AVERTISSEMENTS

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE STOCKEZ PAS D'ESSENCE OU D'AUTRES GAZ ET LIQUIDES INFLAMMABLES DANS LES ENVIRONS DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

AFFICHEZ BIEN À LA VUE :

INSTRUCTIONS À SUIVRE SI L'UTILISATEUR SENT DES ODEURS DE GAZ. CETTE INFORMATION DOIT ÊTRE FOURNIE PAR VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL. MINIMALEMENT, COUPEZ LE GAZ ET APPELEZ VOTRE COMPAGNIE DE GAZ ET VOTRE AGENCE DE SERVICES AUTORISÉE. ÉVACUEZ TOUT LE PERSONNEL DE L'ENDROIT.

AVERTISSEMENT : DES RÉGLAGES, UNE INSTALLATION, DES MODIFICATIONS, DES RÉPARATIONS OU UN ENTRETIEN MAL EFFECTUÉS PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES, DES BLESSURES OU MÊME LA MORT. LISEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, DE FONCTIONNEMENT ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER CET APPAREIL.INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

IL EST DE **LA RESPONSABILITÉ DU FABRICANT** DE FOURNIR APPROPRIÉ, DES INSTRUCTIONS COMPLÈTES ET RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATION, D'UTILISATION ET ENTRETIEN.

IL EST DE LA **RESPONSABILITÉ DU PROPRIÉTAIRE / OPÉRATEUR** POUR ASSURER LE BON DE FORMATION ET DILIGENCE DE TOUTE PERSONNE VENANT EN CONTACT AVEC LES FOURS OU LEUR SORTIE. IL EST DE LA **RESPONSABILITÉ DU PROPRIÉTAIRE / OPÉRATEUR** POUR QUE EH FOUR SONT INSTALLÉS ET OERATED CONFORMÉMENT AUX NORMES OSHA 1910.263 STANDARD

UN PROGRAMME RÉGULIER PÉRIODIQUE DE NETTOYAGE, INSPECTION ET MAINTENANCE DOIVENT ÊTRE ÉTABLIES ET LE DOSSIER D'ENTRETIEN COMPLET ENTRETENU. IL EST DE LA **RESPONSABILITÉ DU PROPRIÉTAIRE / OPÉRATEUR** POUR ÉTABLIR, PROGRAMME ET FAIRE RESPECTER LA FREQUENCE ET CHAMP D'APPLICATION DE CES PROGRAMMES EN ACCORD AVEC LA PRATIQUE RECOMMANDEE ET EN TENANT DÛMENT COMPTE DES CONDITIONS RÉELLES DE FONCTIONNEMENT. SUGGESTION DE NETTOYAGE PROGRAMME CLIQUEZ VISITEZ NOTRE PREMIER WEBSITE@WWW.LBCBAKERY.COM MANUELS, PUIS CLIQUEZ SUR NETTOYAGE DU MATERIEL EN FONCTIONNEMENT ET MANUELS DE PROGRAMMATION OU APPELEZ 1-888-722-5686 LBC @ AVOIR UN PAR FAX.

CE FOUR DOIT ÊTRE UTILISÉ DANS LES LIMITES, QUI NE PEUT EXCÉDER SES LIMITES DE FONCTIONNEMENT. IL EST DE LA **RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR** FAIRE FONCTIONNER CE FOUR EN CONFORMITE AVEC LES REGLES ET LIMITES CONTENUES DANS CE MANUEL ET LA FICHE TECHNIQUE SPÉCIFICATIONS PUBLIÉES, ET SELON LES INSTRUCTIONS ET LES INSTRUCTIONS DU PROPRIÉTAIRE / EXPLOITANT DU FOUR OU DE L'EMPLOYEUR ET EN CONFORMÉMENT AUX LOIS FÉDÉRALES, LES LOIS ÉTATIQUES ET LOCAUX EN VIGUEUR

ESTE MANUAL DEBE SER RETENIDO PARA REFERENCIA FUTURA. LEA, ENTIENDA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

PARA SU SEGURIDAD

NO GUARDE NI USE GASOLINA POR OTROS VAPORES INFLAMABLES Y LÍQUIDOS EN LA VECINDAD DE ESTE O CUALQUIER OTRO APARATO.

MOSTRAR EN UN LUGAR VISIBLE:

SI HUELE A GAS, APAGUE EL GAS Y LLAME A SU PROVEEDOR DE GAS Y SU AGENTE AUTORIZADO DE SERVICIO. EVACUAR A TODO EL PERSONAL DEL ÁREA

ADVERTENCIA: LA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN, SERVICIO O MANTENIMIENTO PUEDE CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES O MUERTE. LEA EL MANUAL DE INSTALACIÓN ANTES DE INSTALAR O DAR SERVICIO A ESTE EQUIPO.

ES **RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE** PROPORCIONAR INSTRUCCIONES ADECUADAS, INTEGRALES Y RECOMENDACIONES PARA LA INSTALACIÓN OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO.

ES **RESPONSABILIDAD DEL PROPIETARIO / OPERADOR** PARA ASEGURAR LA FORMACIÓN ADECUADA Y DILIGENCIA DE CUALQUIER PERSONA QUE ENTRA EN CONTACTO CON LOS HORNOS O SU SALIDA. ES RESPONSABILIDAD DEL PROPIETARIO / OPERADOR PARA ASEGURAR QUE EH HORNO SE INSTALAN Y OERATED SEGÚN OSHA STANDARD 1910.263

UN PROGRAMA REGULAR PERIÓDICO DE LIMPIEZA, INSPECCION Y MANTENIMIENTO DEBEN ESTABLECERSE Y MANTENERSE REGISTROS DE MANTENIMIENTO INTEGRAL. ES **RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DEL PROPIETARIO / OPERADOR** PARA ESTABLECER, PROGRAMAR Y HACER CUMPLIR LA FRECUENCIA Y EL ALCANCE DE ESTOS PROGRAMAS EN CONSONANCIA CON LA PRÁCTICA RECOMENDADA Y TENIENDO DEBIDAMENTE EN CUENTA LAS CONDICIONES REALES DE FUNCIONAMIENTO. SUGERENCIAS PARA LA LIMPIEZA DE HORARIO VISITA NUESTRO PRIMER CLICK WEBSITE@WWW.LBCBAKERY.COM MANUALES Y LUEGO HAGA CLIC EN EQUIPO DE LIMPIEZA EN FUNCIONAMIENTO Y MANUALES DE PROGRAMACIÓN.

ESTE HORNO DEBE SER OPERADO EN LOS LÍMITES QUE NO SUPERE LOS LÍMITES DE TRABAJO. ES **RESPONSABILIDAD DEL USUARIO PARA OPERAR** ESTE HORNO DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y LÍMITES INDICADOS EN ESTE MANUAL Y LA HOJA DE PLIEGO DE CONDICIONES PUBLICADO, Y DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES E INSTRUCCIONES DE LA PROPIETARIO / OPERADOR DEL HORNO O EMPLEADOR Y EN CONFORMIDAD CON LAS LEYES FEDERALES, ESTATALES Y LOCALES Y ORDENANZAS

SPECIFICATIONS / SPÉCIFICATIONS / ESPECIFICACIONES

Model	H x W x D*	Clearance to Combustibles Distance aux combustibles Distancia hasta Combustibles	Weight/Poids/ Peso (Actual)	Weight/Poids/ Peso (Crated)	Class
LRO-1_4	105" x 55" x 88" [2654 x 1397 x 2235]	Sides 0, Back 0 Flanc 0, Derrière 0 Costado 0, Parte Posterior 0	2500 Lbs. [1135 kg]	2900 Lbs. [1315 kg]	85
LRO-2_4	105" x 72" x 108" [2654 x 1829 x 2743]		3380 Lbs. [1530 kg]	4380 Lbs. [1990 kg]	

* Clearance to tilt up / Dégagement d'incliner vers le haut / Espacio libre para inclinar hacia arriba, 112" [2845]

** Non Combustible floors supported by Non Combustible structure

** Planchers combustibles non pris en charge par la structure combustible non

** Pisos no combustibles soportados por la estructura no combustible

*** See tag on valve / voir tag sur la valve / ver tag en la válvula

**** External Roof-top Fan Required / Externe sur le toit ventilateur requis / Externa en la azotea requiere ventilador

Electric requirements / Exigences électriques / Requisitos eléctricos

Model		Voltage / Tension / Voltaje	kW	Minimum Circuit / Circuito Mínimo	Breaker / Disjoncteur / Interruptor de Máxima
LRO-1G4		208-240/120 3-ph, 60 Hz.	1.5	15 AMP	20 AMP
LRO-2G4			1.5		
LRO-1E4	-A	208/120 3-ph, 60 Hz.	40.8	145 Amp	175 Amp
	-I	240/120 3-ph, 60 Hz.		125 Amp	175 Amp
	-U	480 3-ph, 120 1-ph, 60 hz		65/15 Amp	175/20 Amp
LRO-2E4	-A	208/120 3-ph, 60 Hz.	53.8	180 Amp	200 Amp
	-I	240/120 3-ph, 60 Hz.		165 Amp	175 Amp
	-U	480 3-ph, 120 1-ph, 60 hz		85/15 Amp	175/20 Amp

Gas / Gaz / Gas

Model	Input Rate / Taux d'Entrée / Tasa de Entrada		Natural / Naturel: Input pressure / Pression d'entrée / Presión de entrada		Manifold / Turbulure / Tubo múltiple
	BTU/hr	kCal/hr	Min	Max	
LRO-1G4-N	175,000	44,100	5"wc /1.25 kPa	14"wc/3.5kPa	2.8"wc/0.7kPa ***
LRO-2G4-N	290,000	73,080	5"wc /1.25 kPa	14"wc/3.5kPa	2.8"wc/0.7kPa ***
			Propane / Propano		
LRO-1G4-LP	175,000	44,100	11"wc /2.75 kPa	14"wc/3.5kPa	8.5"wc/2.12kPa ***
LRO-2G4-LP	270,000	68,040	11"wc /2.75 kPa	14"wc/3.5kPa	8.0"wc/2.0kPa ***

Venting / Ventilation / Ventilación

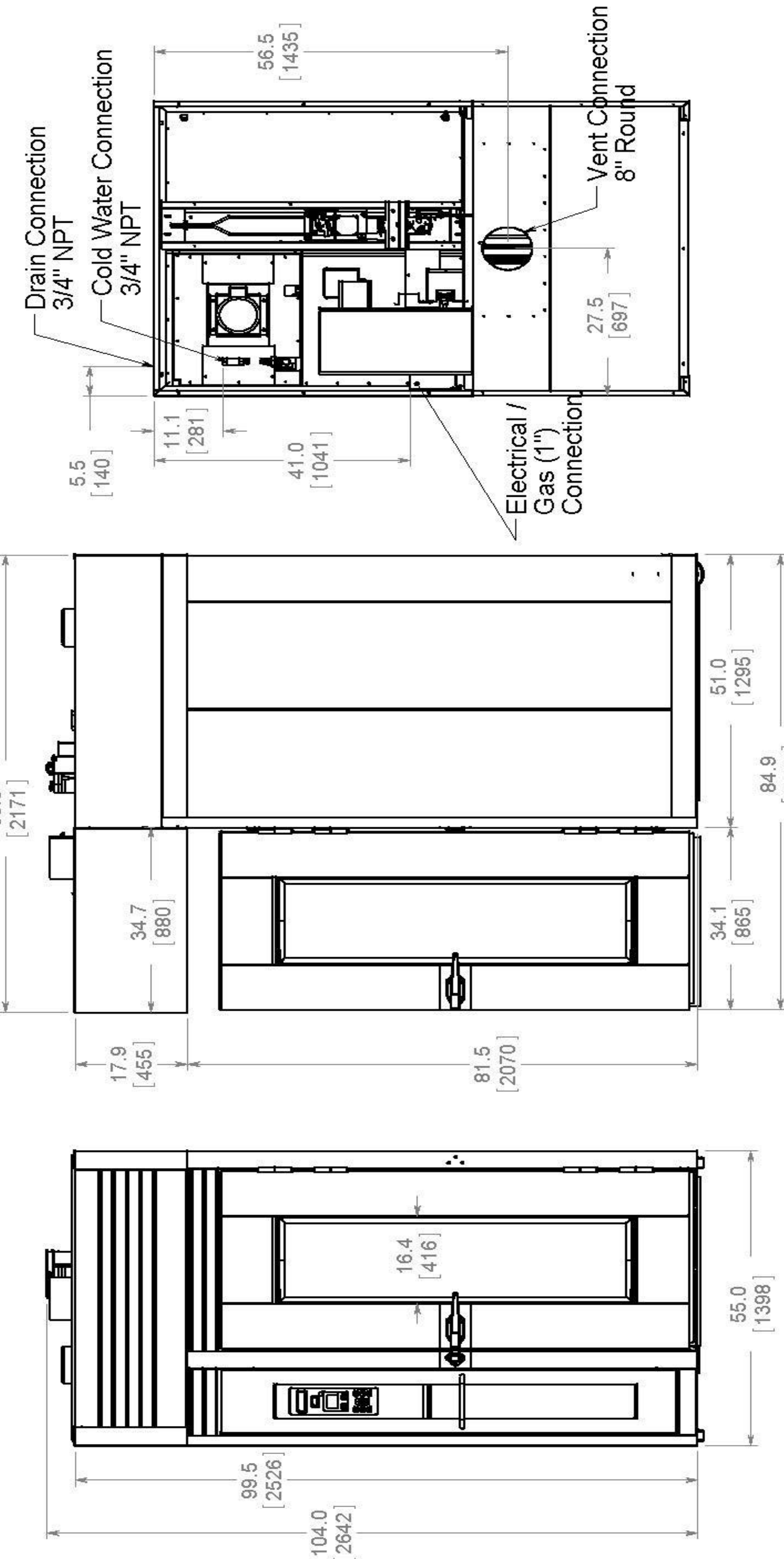
Model	CFM	M3/Min****	PD
LRO-1_4	530	15	1.0"wc/250Pa
LRO-2_4	800	23	1.0"wc/250Pa

Water / Eau / Agua

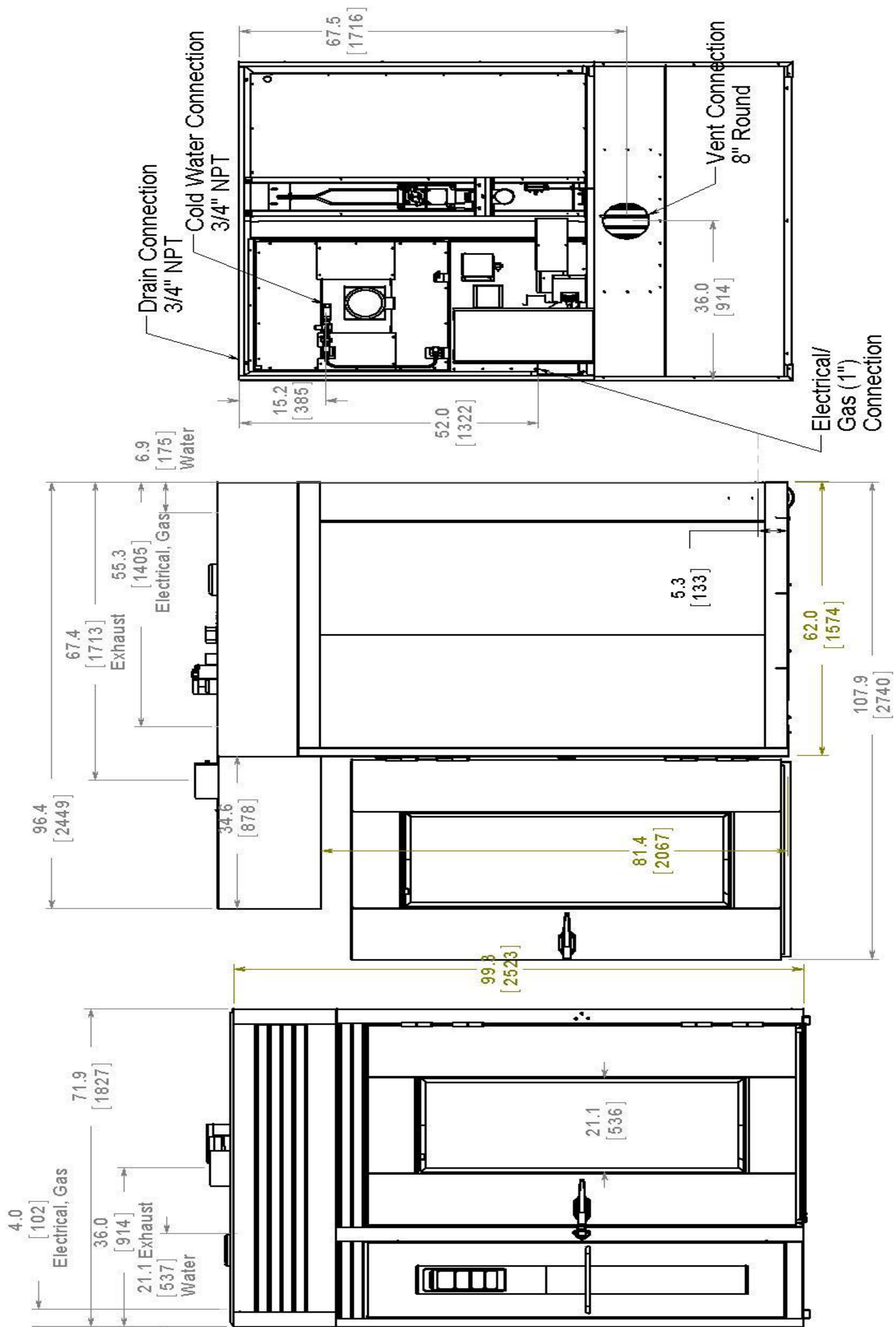
Input pressure / Pression d'entrée / Presión de entrada	
40 PSI/275 kPa Min	100 PSI/700 kPa Max

Water Condition / Eau Condition / Agua Condición

Parameter	Unit	Max	Parameter	Unit	Max
Alkalinity	PPM	22	Magnesium	PPM	0.65
Aluminum	PPM	17	pH	s.u.	8.5
Calcium	PPM	3.3	Sodium	PPM	8.5
Free Chlorine	PPM	0.6	Total Hardness	PPM	11.9

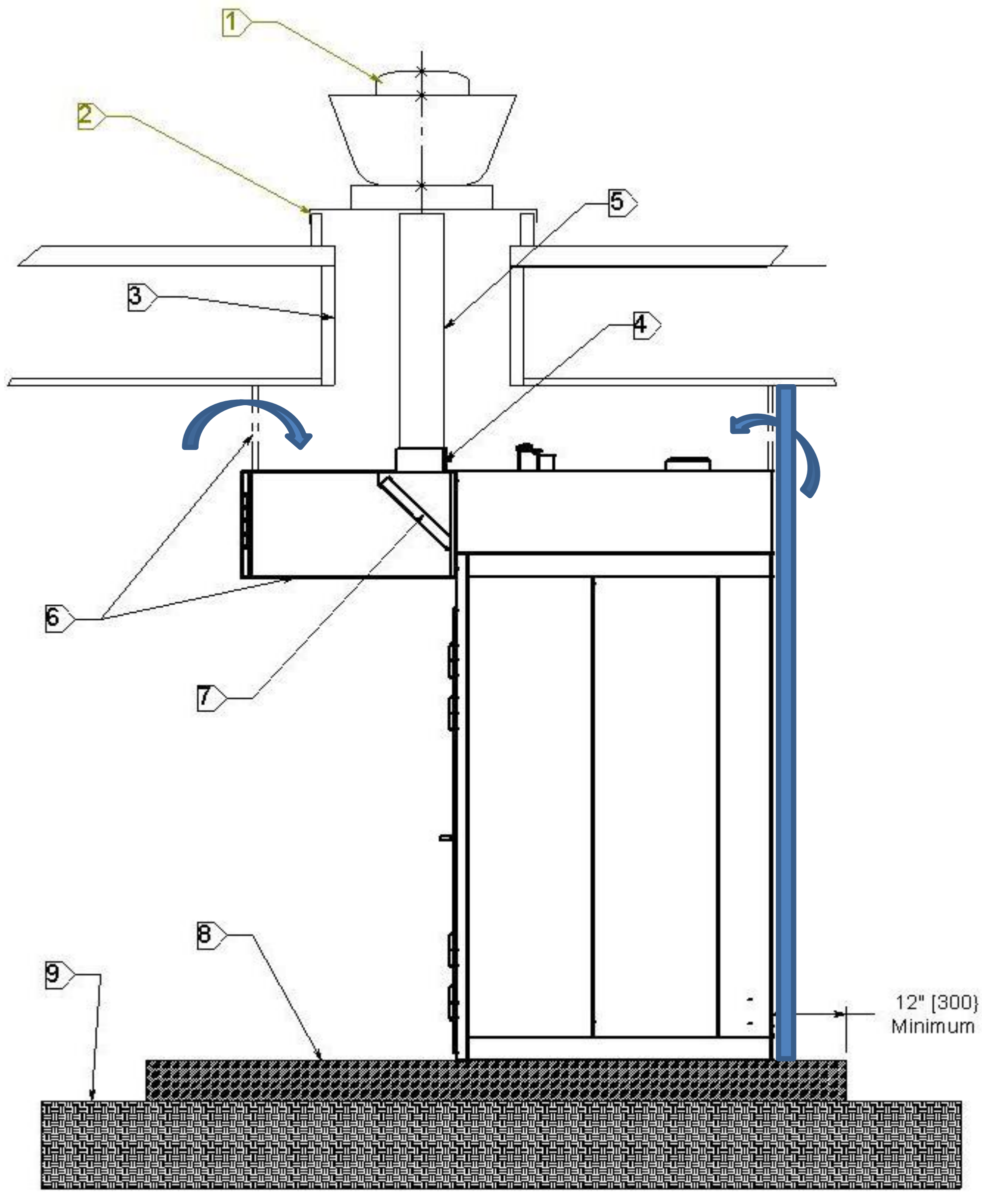


LRO-1E4 , LRO-1G4



LRO-2E4 , LRO-2G4

Ventilation and Floor / Ventilation et Plancher / Ventilación y Suelo



1 Roof-top Ventilator not supplied / Ventilateur de toit non fourni / Ventilador de techo no incluido
2 Riser / Bordure du Trottoir / Bordillo
3 Minimum space to combustiles / Espace minimum pour combustiles /
Espacio mínimo para combustiles (Type I =18" 460mm, Type B Vent = 1" 25mm)
4 Air Flow Switch, supplied/Détecteur de débit d'air, fourni/Interruptor de flujo de aire, suministrado
5 Duct not supplied / Conduit non fourni / Duct no suministrado
6 If enclosed, the top of the oven must be vented to the room
Si clos, en haut de la four doit être ventilé de la salle
Si cubierto la cima de la horno debe ser ventilado a la sala de
7 Grease Filters Supplied / Filtres à graisse fourni / Filtros de grasa suministrada
8 Non-combustible floor & support/Incombustible 'plancher & support/Incombustible piso y el apoyo
9 No pipes or wires / Aucun tuyaux ou les câbles dessous / No conductos de los cables por debajo de

Conditions of Installation/Les conditions d'Installation/ Condiciones la Instalación

Responsibility of the Customer

1 Obtain all required permits and license
2 The floor must be clear and level
3 The pathway must be clear and ready for passage of the oven sections
4 Electrical, Gas, Water, Drain and Ventilation should be installed to within 5" of the oven
5 A Qualified Electrician, Plumber and Ventilation mechanic should be ready to make connections
6 Be sure that there is room to tilt the oven up and have room for access to the top
7 Be sure make-up air is adequate to supply 85% of the air vented through the hood
8 Remove all trash and crating from the work area
9 Provide all outer trim and metal work required by local codes

Note: Rack ovens are large and require special handling equipment. Rack ovens can not be off-loaded from a liftgate truck without a fork lift. Door openings to the site must be big enough for the crate.

Responsabilité du Client

1 Obtenir tous les permis nécessaires et les permis
2 Le sol doit être clair et le niveau
3 La voie doit être clair et prêt pour le passage des sections four
4 Électrique, gaz, eau, évacuation et de ventilation doit être installé à moins de 2m du four
5 Un électricien qualifié, plombier et de mécanicien de ventilation devrait être prêt à faire des liens
6 Assurez-vous qu'il est possible d'incliner le four et de la place pour l'accès au sommet
7 Assurez-vous que l'air d'appoint est suffisante pour fournir 85% de l'air évacué par la hotte
8 Enlever tous les détritus et la mise en caisse du lieu de travail
9 Fournir toutes les garnitures extérieure et travail des métaux exigé par les codes locaux

Remarque: Fours à chariot sont grandes et nécessitent des équipements de manutention spéciale.
Fours à chariot ne peut pas être déchargé d'un camion hayon sans un chariot élévateur.
Les ouvertures des portes sur le site doit être assez grand pour la caisse.

Responsabilidad del Cliente

1 Obtener todos los permisos necesarios y licencias
2 El piso debe ser claro y nivel
3 La ruta debe ser claro y listo para el paso de las secciones del horno
4 Eléctrica, Gas, Agua, Drenaje y ventilación debe ser instalado dentro de 2m del horno
5 Un electricista calificado, fontanero y mecánico de ventilación debe estar preparado para hacer las conexiones
6 Asegúrese de que hay espacio para inclinar el horno y tener espacio para el acceso a la parte superior
7 Asegúrese de aire de reposición es adecuada para suministrar el 85% del aire ventilado a través de la campana
8 Quite toda la basura y embalaje del área de trabajo
9 Proporcionar toda la moldura exterior y el trabajo del metal requerido por los códigos locales

Nota: Hornos rack son grandes y requieren un equipo de manejo especial.
Hornos de rack no puede ser descargado desde un camión levadiza sin ascensor tenedor.
Apertura de puertas para el sitio debe ser lo suficientemente grande para la caja.

Must Read

CAUTION	**INSTALLATION MUST CONFORM WITH LOCAL CODES OR IN THE ABSENCE OF LOCAL CODES THE NATIONAL FUEL GAS CODE, ANSIZ223.11996.**
CAUTION	**THIS APPLIANCE, WHEN INSTALLED, MUST BE ELECTRICALLY GROUNDED IN ACCORDANCE WITH LOCAL CODES, OR IN THE ABSENCE OF LOCAL CODES, WITH THE NATIONAL ELECTRICAL CODE, ANSI/NFPA 70-1996.**
CAUTION	**FOR INSTALLATION IN CANADA THE INSTALLATION MUST BE IN ACCORDANCE WITH CAN/CGA-B149.1&2 OF THE INSTALLATION CODE, AND LOCAL CODES WHERE APPLICABLE. ALL ELECTRIC WIRING MUST BE IN ACCORDANCE WITH THE CURRENT CANADIAN ELECTRICAL CODE, C22.1 PART 1. GROUNDING THIS APPLIANCE MUST CONFORM TO CANADIAN ELECTRICAL CODE, CSA C22.2.**
WARNING	**INSTALLATION OF THE UNIT MUST BE DONE BY PERSONNEL QUALIFIED TO WORK WITH ELECTRICITY AND PLUMBING IMPROPER INSTALLATION CAN CAUSE INJURY TO PERSONNEL AND /OR DAMAGE TO EQUIPMENT. UNIT MUST BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH ALL APPLICABLE CODES.**
WARNING	**DO NOT ALLOW ANY PART OF YOUR BODY TO BE UNDER THE OVEN DURING THE LIFTING PROCESS. KEEP EVERYONE CLEAR FORM THE OVEN IF IT SHOULD FALL.**
NOTICE	**No other exhaust systems may be connected to this system. Do not try to vent or exhaust another appliance into this hood.**
NOTICE	**Do not allow more than 14 inches pressure to be applied to the gas valve at any time.**
CAUTION	**TO REDUCE THE RISK OF FIRE, THE APPLIANCE IS TO BE MOUNTED ON FLOORS OF NON-COMBUSTIBLE CONSTRUCTION WITH NONCOMBUSTABLE FLOORING, SURFACE FINISH AND WITH NO COMBUSTIBLE MATERIAL AGAINST THE UNDERSIDE THEREOF, OR ON NONCOMBUSTABLE SLABS OR ARCHES HAVING NO COMBUSTIBLE MATERIAL AGAINST THE UNDERSIDE. SUCH CONSTRUCTION SHALL EXTEND A MINIMUM OF 12 INCHES [300MM] BEYOND THE EQUIPMENT ON ALL SIDES**

Must Read

WARNING	**THIS LBC BAKERY OVEN PRODUCES HUMIDITY THAT CAN CAUSE THE INTERIOR FLOORING AND ADJACENT EXTERIOR FLOORING TO BECOME SLIPPERY. USE EXTREME CAUTION WHEN WALKING ON A WET OR DAMP FLOOR.**
NOTICE	**The ambient temperature outside the oven should not exceed 104deg. F (40deg. C). This includes the temperature of the air above and around the oven.**
NOTICE	**During the first few hours of operation you may notice a small amount of smoke coming off of the oven, and a faint odor from the smoke. This is normal for a new oven and will disappear after the first few hours of use.**
WARNING	**WHEN THE LOADING DOOR IS OPENED, HOT AIR AND STEAM ARE RELEASED FROM THE OVEN INTERIOR. TO AVOID BURNS OPEN DOOR SLOWLY AND KEEP YOUR FACE AND HANDS CLEAR OF THE OPENING. ALL INTERIOR SURFACES ARE VERY HOT. DO NOT TOUCH ANYTHING WITHOUT OVEN MITTS.**
NOTICE	**Service on this, or any other, LBC BAKERY appliance must be performed by qualified personnel only. Consult your authorized service agency directory or call the factory at 1-888-722-5686 or go to WWW. LBCBAKERY.COM for the service agent nearest you.**
NOTICE	**To maintain optimum safety and performance for LBC BAKERY oven models LRO-1G & LRO-2G, it is recommended that a program of scheduled periodic maintenance be implemented. It's sole responsibility of the user to establish, schedule and enforce such a program. Although the actual service interval will vary depending on the environment in which the equipment is operating, it is recommended the following be done by a LBC BAKERY authorized service agency at least every 6 months.**
WARNING	**THE THERMAL OVERLOAD RELAYS FOR THE CIRCULATION BLOWER MOTOR AND THE LIFTER MOTOR / ROTATOR MOTOR ARE RESET AUTOMATICALY. ALL POWER TO THE OVEN MUST BE TURNED OFF BEFORE SERVICING.**
WARNING	**THE WATER FROM THE STEAM DRAIN OUTLET IS EXTREMELY HOT AND MAY CAUSE SERIOUS BURNS.**
WARNING	**WIRES ENTERING THE DISCONNECT MAY STILL BE LIVE EVEN WHEN THE SWITCH IS TURNED OFF. SWITCH THE MAIN BREAKER AT THE WALL TO "OFF" WHEN SERVICING THE OVEN**
CAUTION	**CAUTION SHOULD BE TAKEN WHEN ENCLOSING HOOD TO CEILING AND OVEN IS UNDER A FIRE SPRINKLER; HOOD EXHAUST STACK WILL EMIT HEAT.**

Lire Impérativement

ATTENTION	**INSTALLATION DOIT ÊTRE CONFORME AUX CODES LOCAUX OU EN L'ABSENCE DE CODES LOCAUX DU NATIONAL FUEL GAS CODE, ANSI Z223.11996.**
ATTENTION	**CET APPAREIL LORSQUE INSTALLÉ, DOIT ÊTRE À LA TERRE CONFORMÉMENT AUX CODES LOCAUX, OU EN L'ABSENCE DE CODES LOCAUX, AVEC LE NATIONAL ELECTRICAL CODE ANSI / NFPA 70-1996.**
ATTENTION	**POUR INSTALLATION AU CANADA L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EN CONFORMITÉ AVEC CAN/CGA-B149.1 & 2 DU CODE INSTALLATION ET CODES LOCAUX SI APPLICABLES. TOUT LE CÂBLAGE ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE EN CONFORMITÉ AVEC LE CODE COURANT ÉLECTRIQUE CANADIEN, C22.1, PARTIE 1. TERRE CET APPAREIL DOIT SE CONFORMER AU CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ, CSA C22.2.**
GARDE	**INSTALLATION DE L'APPAREIL DOIT ÊTRE FAITE PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ POUR TRAVAILLER AVEC ELECTRICITE ET INSTALLATION PLOMBERIE INCORRECTE PEUT PROVOQUER DES BLESSURES CORPORELLES ET / OU ENDOMMAGER L'ÉQUIPEMENT. APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ EN CONFORMITÉ AVEC TOUS LES CODES APPLICABLES.**
GARDE	**NE PAS LAISSER AUCUNE PARTIE DE VOTRE CORPS POUR ÊTRE SOUS LE FOUR PENDANT LE PROCESSUS DE LEVAGE. GARDEZ TOUT LE MONDE FORMULAIRE DE CLAIR DU FOUR EN CAS DE CHUTE.**
AVIS	**Aucun système d'échappement peut être raccordé à ce système. Ne pas essayer d'évacuer ou d'épuiser un autre appareil dans cette hotte.**
AVIS	**Ne permettent pas plus de 14 pouces (3,5 kPa)de pression à appliquer à la soupape à gaz, à tout moment.**
ATTENTION	**POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE, L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ SUR DES PLANCHERS FAITS EN MATÉRIAUX NON COMBUSTIBLES, AVEC DES PARQUETS ET DES SURFACES DE FINITION NON COMBUSTIBLES, ET SANS AUCUN MATÉRIEL COMBUSTIBLE SOUS LE PLANCHER, OU SUR DES DALLES OU DES STRUCTURES NON COMBUSTIBLES, SANS AUCUN MATÉRIEL COMBUSTIBLE EN DESSOUS. CETTE CONSTRUCTION DEVRA S'ÉTENDRE SUR UN MINIMUM DE 12 PO [300mm] DE CHAQUE CÔTÉ DE L'ÉQUIPEMENT.**

Lire Impérativement

GARDE	CE FOUR DE BOULANGERIE LBC PRODUIT DE L'HUMIDITÉ QUI PEUVENT CAUSER LA SOLS INTÉRIEURS ET SOLS EXTÉRIEURS ADJACENTS QUI PEUVENT DEVENIR GLISSANTES. SOYEZ EXTRÊMEMENT PRUDENT LORSQUE MARCHE SUR UN PLANCHER MOUILLÉ OU HUMIDE.
AVIS	TLA TEMPÉRATURE AMBIANTE À L'EXTÉRIEUR DU FOUR NE DOIT PAS DÉPASSER 104 DEGRÉS. F (40 DEG. C). CELA COMPREND LA TEMPÉRATURE DE L'AIR AU-DESSUS ET AUTOUR DU FOUR.
AVIS	PENDANT LES PREMIÈRES HEURES DE FONCTIONNEMENT, VOUS REMARQUEREZ PEUT-ÊTRE UNE PETITE QUANTITÉ DE FUMÉE SORTANT HORS DU FOUR, ET UNE LÉGÈRE ODEUR DE LA FUMÉE. CECI EST NORMAL POUR UN NOUVEAU FOUR ET DISPARAÎTRA APRÈS LES PREMIÈRES HEURES D'UTILISATION.
GARDE	QUAND LA PORTE DE CHARGEMENT EST OUVERTE, AIR CHAUD ET VAPEUR SONT LIBÉRÉS DE L'INTÉRIEUR DU FOUR. POUR ÉVITER LES BRÛLURES PORTE OUVERTE LENTEMENT ET GARDEZ VOTRE VISAGE ET MAINS À L'ÉCART DE L'OUVERTURE. TOUTES LES SURFACES INTÉRIEURES SONT TRÈS CHAUDS. NE TOUCHEZ À RIEN, SANS GANTS DE CUISINE.
AVIS	SERVICE À CE SUJET, OU TOUT AUTRE APPAREIL LBC BAKERY DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ. CONSULTEZ VOTRE ANNUAIRE DE SERVICE AUTORISÉ OU APPELER L'USINE AU 1-888-722-5686 OU CONSULTEZ LE SITE WWW. LBCBAKERY.COM POUR L'AGENT DE SERVICE LE PLUS PROCHE.
AVIS	POUR MAINTENIR LA SÉCURITÉ ET DES PERFORMANCES OPTIMALES POUR LES MODÈLES LBC FOUR DE BOULANGERIE LRO-1G & 2G LRO, IL EST RECOMMANDÉ QU'UN PROGRAMME D'ENTRETIEN PÉRIODIQUE PRÉVU ÊTRE MIS EN ŒUVRE. C'EST LA SEULE RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR DE CRÉER, PLANIFIER ET METTRE EN ŒUVRE UN TEL PROGRAMME. BIEN QUE L'INTERVALLE DE SERVICE RÉELLE PEUT VARIER SELON L'ENVIRONNEMENT DANS LEQUEL L'APPAREIL EST EN MARCHE, IL EST RECOMMANDÉ CE QUI SUIT SERA FAITE PAR UN BOULANGERIE LBC CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ AU MOINS TOUS LES 6 MOIS.
GARDE	LES RELAIS DE SURCHARGE THERMIQUE DU MOTEUR VENTILATEUR DE CIRCULATION ET LE MOTEUR LEVE / MOTEUR ROTATEUR SONT REMIS À ZÉRO AUTOMATIQUEMENT. TOUT LE POUVOIR AUX FOUR DOIT ÊTRE ÉTEINT AVANT L'ENTRETIEN.
GARDE	L'EAU DE LA PRISE DE DRAIN DE VAPEUR EST EXTRÊMEMENT CHAUD ET PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES.
GARDE	FILS ENTRANT DANS L'DISCONNECT PEUVENT ÊTRE SOUS TENSION MÊME LORSQUE L'INTERRUPTEUR EST HORS TENSION. METTEZ LE DISJONCTEUR PRINCIPAL À LA MUR À "OFF" LORS DE L'ENTRETIEN DU FOUR
ATTENTION	ATTENTION IL FAUT PRENDRE QUAND ENCLORE HOTTE AU PLAFOND ET FOUR EST EN VERTU D'UNE GICLEURS D'INCENDIE; PILE HOTTE NE ÉMETTENT DE LA CHALEUR.

Lectura Obligada

PRÉCAUTION	**INSTALACIÓN DEBE CUMPLIR CON LOS CÓDIGOS LOCALES O EN LA AUSENCIA DE CÓDIGOS LOCALES EL CÓDIGO NACIONAL DE GAS COMBUSTIBLE, ANSI Z223.11996.**
PRÉCAUTION	**ESTE APARATO, UNA VEZ INSTALADO, DEBE TENER CONEXIÓN A TIERRA DE ACUERDO CON LOS CÓDIGOS LOCALES, O SI NO LOS LOCALES, CON EL CÓDIGO ELÉCTRICO NACIONAL, ANSI / NFPA 70-1996.**
PRÉCAUTION	**PARA INSTALACIONES EN CANADÁ LA INSTALACIÓN DEBE ESTAR DE ACUERDO CON CAN/CGA-B149.1 Y 2 DEL CÓDIGO DE INSTALACIÓN Y LOS CÓDIGOS LOCALES CUANDO SEA APLICABLE. TODO EL CABLEADO ELÉCTRICO DEBE ESTAR DE ACUERDO CON EL ACTUAL CÓDIGO ELÉCTRICO CANADIENSE, C22.1 PARTE 1. TIERRA ESTE APARATO DEBE CUMPLIR CON CÓDIGO ELÉCTRICO CANADIENSE, CSA C22.2.**
ADVERTENCIA	**INSTALACIÓN DE LA UNIDAD DEBE SER REALIZADO POR PERSONAL CALIFICADO PARA TRABAJAR CON ELECTRICIDAD Y FONTANERÍA INSTALACIÓN INCORRECTA PUEDE CAUSAR LESIONES AL PERSONAL Y / O DAÑOS AL EQUIPO. UNIDAD DEBE SER INSTALADO DE ACUERDO CON TODOS LOS CÓDIGOS.**
ADVERTENCIA	**NO PERMITA QUE NINGUNA PARTE DEL CUERPO PARA ESTAR BAJO EL HORNO DURANTE EL PROCESO DE ELEVACIÓN. FORMA MANTENER TODOS CLARO DEL HORNO EN CASO DE CAÍDA.**
AVISO	**No hay otros sistemas de escape puede estar conectado a este sistema. No trate de evitar o agotar otro aparato en esta campana.**
AVISO	**No permita que más de 14 pulgadas [3.5 kPa]de presión que debe aplicarse a la válvula de gas en cualquier momento.**
PRÉCAUTION	**PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, EL APARATO DEBE SER MONTADO EN PISOS DE NO COMBUSTIBLE CONSTRUCCIÓN CON PISOS NONCOMBUSTABLE, ACABADO SUPERFICIAL Y SIN MATERIAL COMBUSTIBLE EN CONTRA DE LA PARTE INFERIOR DEL MISMO, O EN PLACAS NONCOMBUSTABLE O ARCOS QUE NO MATERIAL COMBUSTIBLE EN CONTRA DE LA PARTE INFERIOR. DICHA CONSTRUCCIÓN SE EXTENDERÁ UN MÍNIMO DE 12 PULGADAS [300MM] MÁS ALLÁ DEL EQUIPO EN TODOS LADOS**

Lectura Obligada

ADVERTENCIA ESTE HORNO PANADERIA LBC PRODUCE LA HUMEDAD QUE PUEDE CAUSAR EL SUELO INTERIOR Y EXTERIOR PISO JUNTO A RESBALADIZA. EXTREME SUS PRECAUCIONES AL CAMINAR SOBRE UN PISO MOJADO O HÚMEDO.

AVISO La temperatura ambiente fuera del horno no debe exceder los 104 grados. F (40 grad. C). Esto incluye la temperatura del aire por encima y alrededor del horno.

AVISO Durante las primeras horas de operación usted puede notar una pequeña cantidad de humo que sale del horno, y un ligero olor del humo. Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá después de las primeras pocas horas de uso.

ADVERTENCIA CUANDO LA PUERTA DE CARGA SE ABRE, AIRE CALIENTE Y VAPOR SE LIBERAN DEL INTERIOR DEL HORNO. PARA EVITAR QUEMADURAS EN LA PUERTA ABIERTA LENTAMENTE Y MANTENGA SU CARA Y MANOS LEJOS DE LA ABERTURA. TODAS LAS SUPERFICIES INTERIORES ESTÁN MUY CALIENTES. NO TOQUE NADA SIN GUANTES DE COCINA.

AVISO El servicio en este o cualquier otro electrodoméstico, LBC PANADERIA deben ser realizados por personal cualificado. Consulte su guía de agencia autorizada de servicio o llame a la fábrica al 1-888-722-5686 o visite www. LBCBAKERY.COM para el agente de servicio más cercano.

AVISO Para mantener la seguridad y rendimiento óptimos para los modelos LBC horno de panadería LRO-1G y 2G-LRO, se recomienda que un programa de mantenimiento periódico programado implementar. Es responsabilidad exclusiva del usuario para establecer, planificar y ejecutar dicho programa. Aunque el intervalo de servicio real puede variar en función del entorno en el que el equipo está en funcionamiento, se recomienda el siguiente ser realizado por un PANADERIA LBC agencia autorizada de servicio por lo menos cada 6 meses.

ADVERTENCIA LOS RELÉS DE SOBRECARGA TÉRMICA PARA EL MOTOR VENTILADOR DE CIRCULACIÓN Y EL MOTOR ELEVADOR / MOTOR ROTATOR SE RESTABLECEN AUTOMÁTICAMENTE. TODO EL PODER PARA EL HORNO DEBE ESTAR APAGADO ANTES DE REPARARLO.

ADVERTENCIA EL AGUA DE LA TOMA DE DESAGÜE DE VAPOR ES MUY CALIENTE Y PUEDE CAUSAR GRAVES QUEMADURAS.

ADVERTENCIA CABLES DE INTRODUCIR LA DESCONEXIÓN TODAVÍA PUEDE SER TENSIÓN, AUNQUE EL INTERRUPTOR ESTÉ APAGADO. ENCIENDA EL INTERRUPTOR PRINCIPAL EN LA PARED DE "APAGADO" CUANDO EL MANTENIMIENTO DEL HORNO.

PRÉCAUTION SE DEBE TENER CUIDADO CUANDO ADJUNTANDO CAMPANA PARA TECHO Y HORNO ES MENOR UN ROCIADOR CONTRA INCENDIOS; PILA DE CAMPANA SE EMITE CALOR.

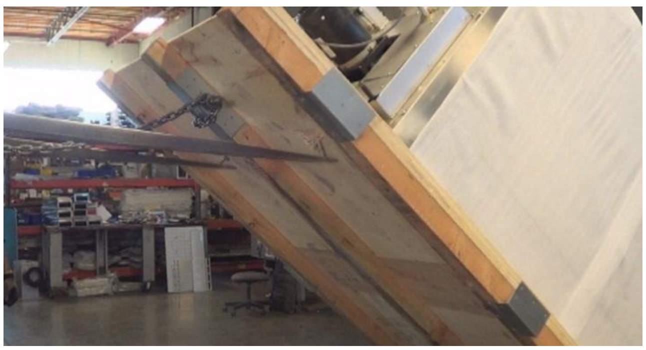
Assemble / Assembler / Ensamblar



1) Remove Crate / Retirez Caisse / Retire Crate



2) Remove Loose Parts & Door / Les pièces détachées & Porte / Retire las piezas sueltas y puerta



3) Tilt Up / Inclinaison vers le haut / Inclinado hacia arriba



4) Remove skid / Retirez Skid / Remueva la paleta



5) Push Together / Unir / Empuje Juntos



6) Bolt together / boulonner ensemble / Atornille juntos

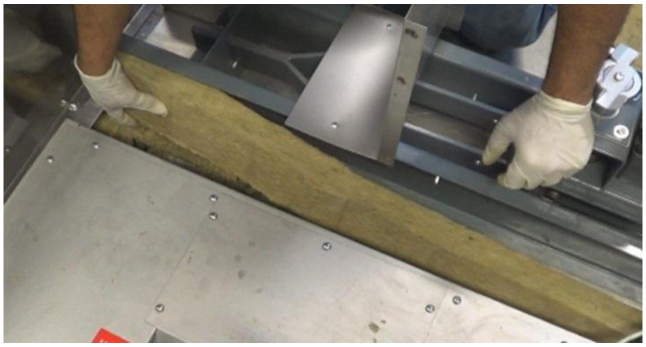


7) Use Anti-seize compound / Utilisez Anti-grippage / Use compuesto antiadherente



8) Align outside / aligner l'extérieur / Alinear fuera

Assemble / Assembler / Ensamblar



9) Insulate the top / Isoler le haut / Aislar la parte superior



10) Insulate the rear / Isoler l'arrière / Aislar la parte posterior



11) Install rear panel / installer le panneau arrière / Instale el panel trasero



12) Install top cover / Installez le capot supérieur / Instale la cubierta superior



13) Raise & Install front wheel / Soulever et installer la roue avant / Levante e instalar la rueda delantera



14) Extend rear wheels /Étendre roues arrière / Extender las ruedas traseras

15) Move and locate oven / Déplacer et localiser four / Mover y localizar horno

16) remove front wheel / Déposer la roue avant / Desmontar la rueda delantera

17) Level oven / niveau de four / Nivel el horno



18) Remove front duct / Retirez conduit avant / Retire conducto frontal

Assemble / Assembler / Ensamblar



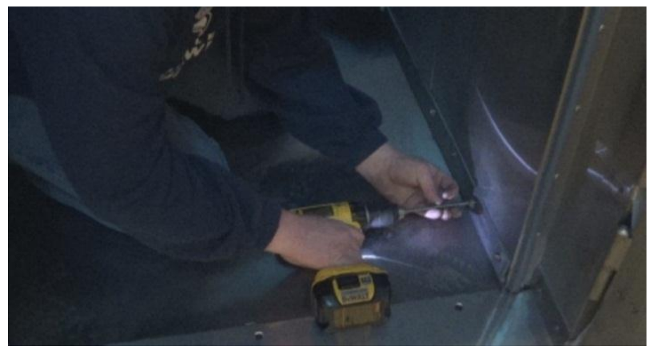
19) Insulate the floor / Isoler le plancher / Aislar el suelo



20) Install Floor Sections / Installer des sections de plancher / Instale las secciones del piso



21) Join floor sections /Joindre les sections de plancher / Únete secciones de suelo



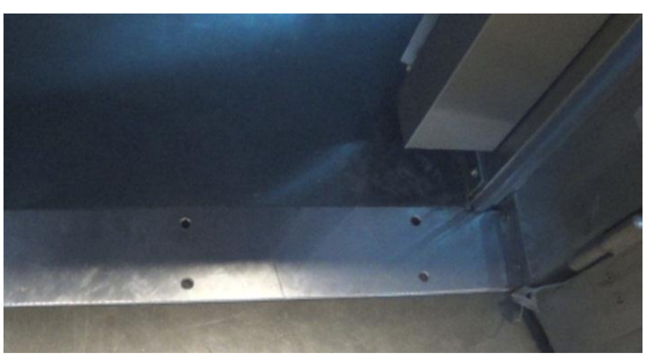
22) Install floor clamps / Installez pinces sol / Instale las abrazaderas de piso



23) Set Threshold / Définir seuil / Ajuste el umbral



24) Clamp threshold / Clamp seuil / Sujete umbral



25) Check fit /Vérifiez s'adapter /Comprobar el ajuste

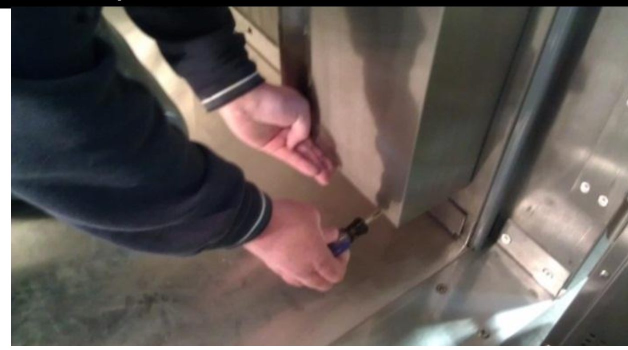


26) Mark Drill /Marquer foret /Marca de taladro

Assemble / Assembler / Ensamblar



27) Drill & Anchor / Forage et d'ancrage / Taladro y ancla



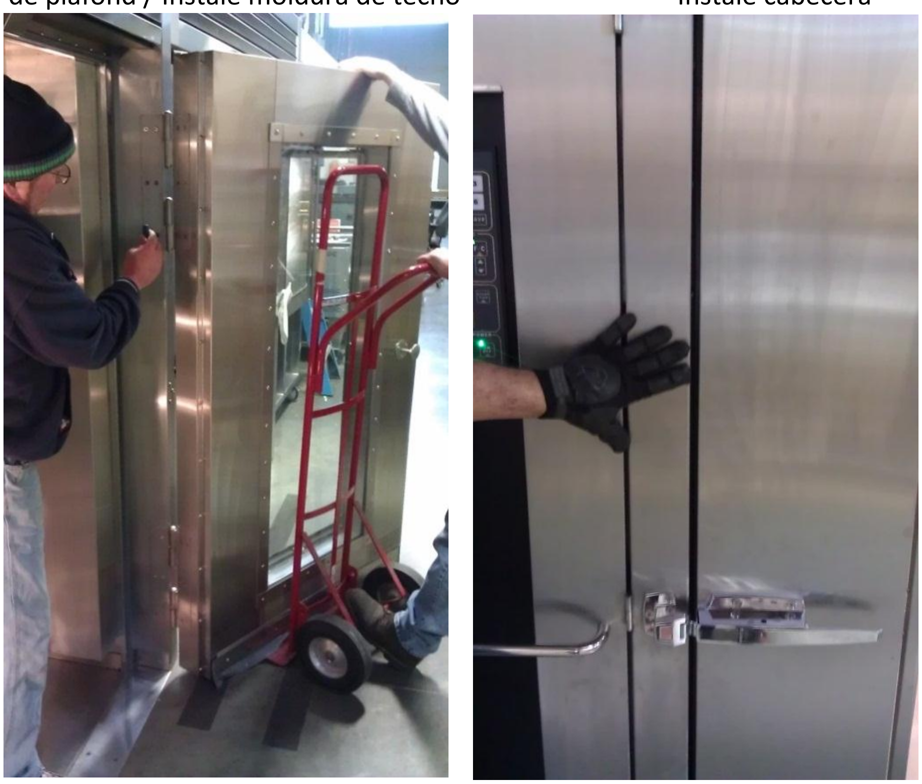
28) Install front duct / Installez conduit avant Instalar el conducto frontal



29) Install ceiling trim / Installer la garniture de plafond / Instale moldura de techo



30 Install header /Installez-tête / Instale cabecera



31) Install the door, check the gap / Installez la porte, vérifiez l'écart / Instale la puerta, compruebe la brecha

Assemble / Assembler / Ensamblar



32) Check Gap / Vérifiez l'écart /
Compruebe la separación



33) Check door seal / Vérifiez tous les joints /
Revise el sello de puerta



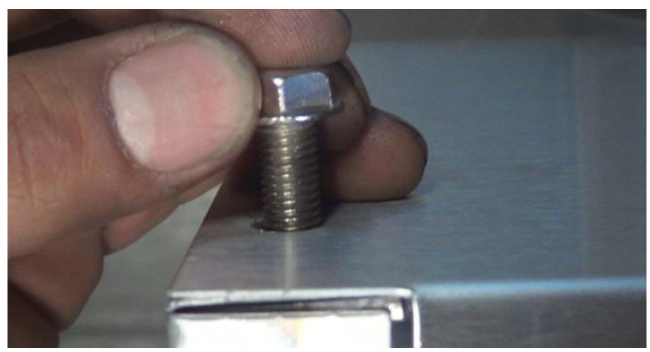
34) Check door seal / Vérifiez tous les joints /
Revise el sello de puerta



35) Adjust Sweep /régler balayage/Ajuste de barrido



36) Install Top Trim /Installez la garniture supérieure
Instale la moldura superior



37) install bolts front and back /Installez les boulons
avant et à l'arrière /Instale los pernos de anverso y reverso



38) Hang Hood / Accrochez le capot /
Cuelgue la campana

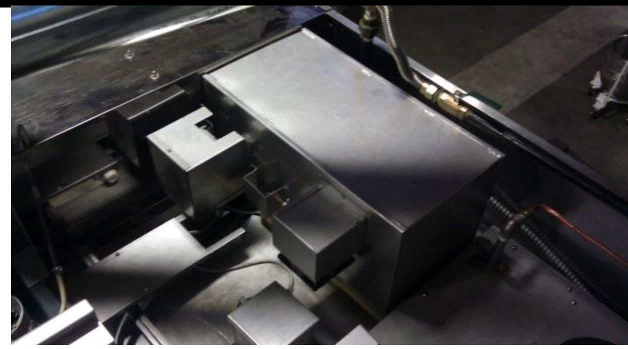


39) Tighten screws / serrer les vis /
Tighten screws

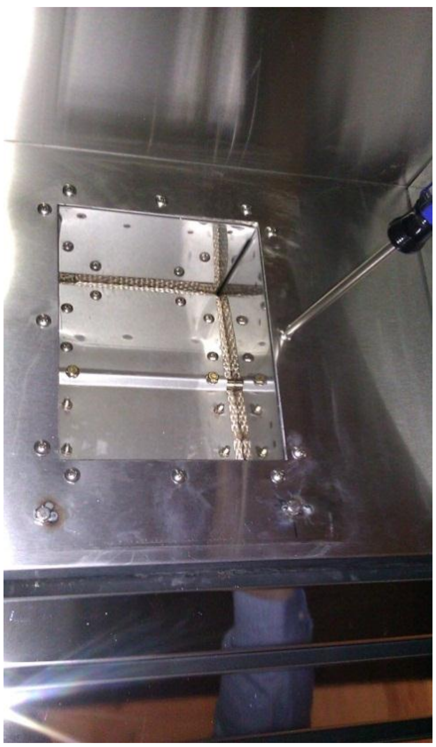
Assemble / Assembler / Ensamblar



40) Place duct seal on top of oven / placer le joint Coloque el sello



41) Install exhaust duct / Installez conduit d'évacuation / Instale el conducto de escape



42) Screw duct in place/Visser conduit en place / Atornille el ducto en lugar



43) Install duct baffle/ Installez déflecteur conduit/ Instalar el deflector del conducto

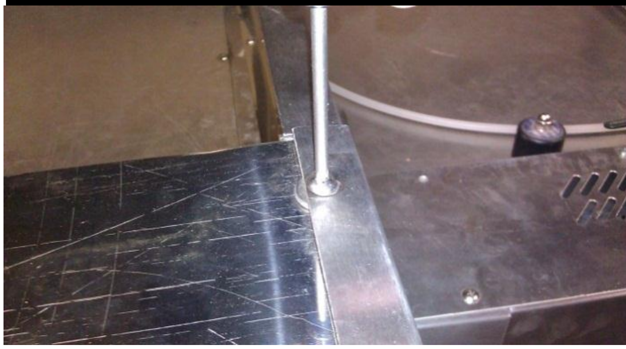


44) Connect wires / Connectez les fils / Conecte los cables

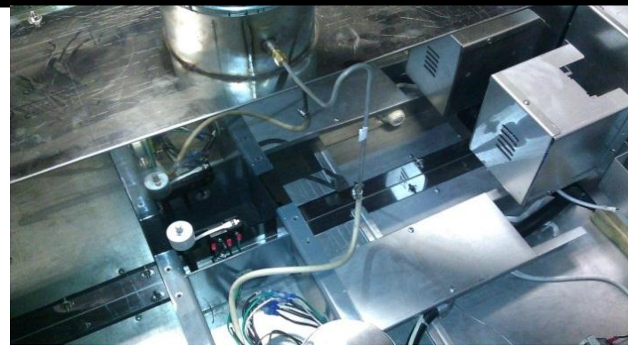


45) Install hood sides / Installez côtés du capot/ Instale los lados del capó

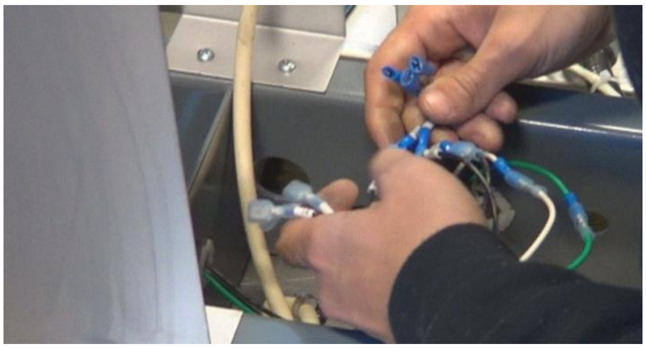
Assemble / Assembler / Ensamblar



46) Shim top of hood side / Haut de cale côtés du capot/Calce la parte superior de los lados del capó



47) Install air switch tube / Installer le tube Airswitch Instale el tubo Airswitch



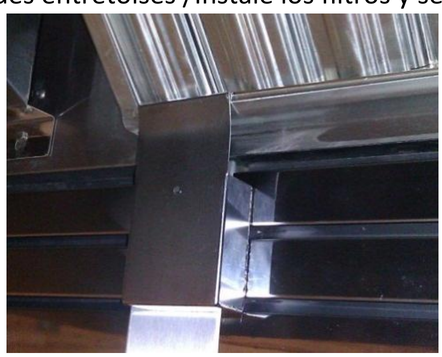
48) Connect wires / Connectez les fils/ Conecte los cables



49) Install Filters & Spacers /Installer des filtres et des entretoises /Instale los filtros y separadores

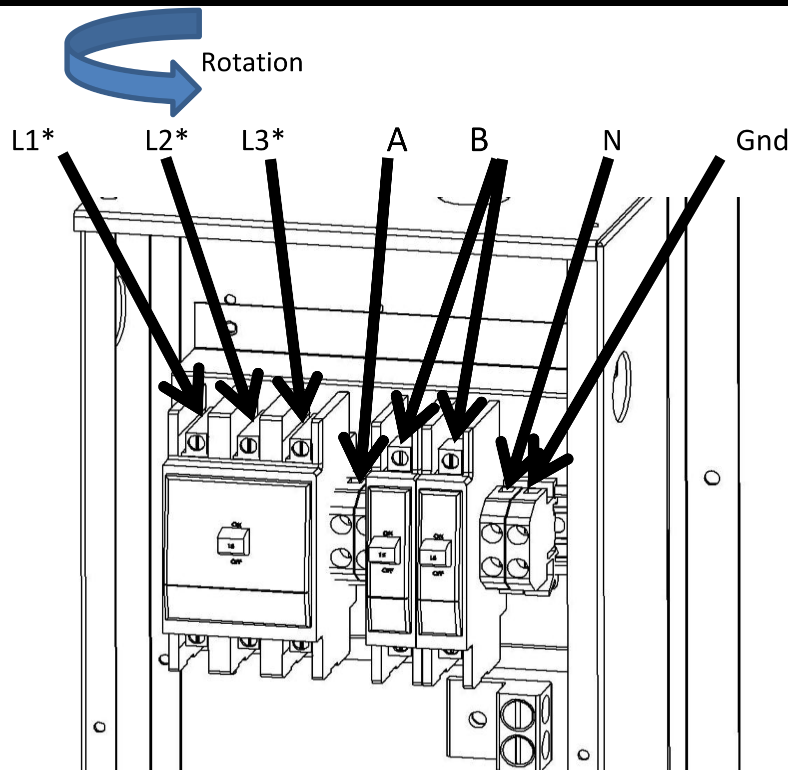


50) Install Louvers / Installez ouïes / Instale rejillas



51) Install grease cup /Installez la cuvette de graisse/ Instale la gaveta para grasa

ELECTRICAL CONNECTION / ÉLECTRIQUE CONNEXION / CONEXIÓN ELÉCTRICA



A Output to Hood Fan / Sortie pour Hotte / Salida para ventilador de la campana

B 120VAC from L1 or separate supply/ dès L1 ou alimentation séparée/ de L1 o suministro independiente

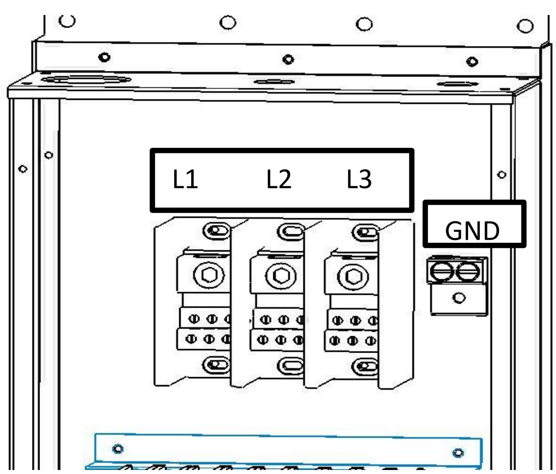
***** Gas Only / Seuls les gaz / Sólo Gas

Use Aluminum or Copper Wire / Utilisez aluminium ou fil de cuivre / El uso de aluminio o alambre de cobre

Use Wires Suitable for 90 C Minimum / Utilisez des câbles appropriés pour 90 minimum C /
Utilice cables adecuados para el 90C Mínimo

Electric Ovens Only / Fours électriques uniquement / Hornos eléctricos únicamente

SEE SPECIFICATIONS /
VOIR SPÉCIFICATIONS /
VER ESPECIFICACIONES



Air Settings / Réglages d'air / Aire Ajustes (2012)





Set the Shutter Gap at the screws
Régler le fossé obturateur à les vis
Fije la separación de obturación en los tornillos

Check the Shutter Angles
Vérifiez les Angles obturateur
Compruebe los ángulos de obturación

	Rear / Arrière / Trasero		Middle / Centre / Centro		Front / Avante / Anterio	
	90 Deg.		94 Deg.		90 Deg.	
LRO-1_4	Inch	MM	Inch	MM	Inch	MM
Top	0.41	10	0.41	10	0.41	10
2	0.25	6	0.25	6	0.25	6
3	0.21	5	0.21	5	0.25	6
4	0.21	5	0.21	5	0.29	7
5	0.21	5	0.21	5	0.29	7
6	0.25	6	0.25	6	0.29	7
7	0.25	6	0.25	6	0.25	6
8	0.25	6	0.25	6	0.29	7
9	0.25	6	0.25	6	0.25	6
10	0.25	6	0.25	6	0.32	8
11	0.35	9	0.38	10	0.41	10
Bottom	0.35	9	0.41	10	0.44	11

LRO-2_4	Inch	MM	Inch	MM	Inch	MM
Top	0.66	17	0.50	13	0.66	17
2	0.50	13	0.41	10	0.50	13
3	0.50	13	0.44	11	0.50	13
4	0.44	11	0.35	9	0.41	10
5	0.44	11	0.35	9	0.41	10
6	0.41	10	0.32	8	0.35	9
7	0.38	10	0.32	8	0.35	9
8	0.38	10	0.29	7	0.38	10
9	0.38	10	0.32	8	0.38	10
10	0.44	11	0.38	10	0.38	10
11	0.53	13	0.44	11	0.47	12
Bottom	0.53	13	0.47	12	0.44	11

Air Settings / Réglages d'air / Aire Ajustes (2013)



Set the Shutter Gap at the screws
Régler le fossé obturateur à les vis
Fije la separación de obturación en los tornillos



Check the Shutter Angles
Vérifiez les Angles obturateur
Compruebe los ángulos de obturación

	Rear / Arrière / Trasero 94 Deg.		Middle / Centre / Centro 90 Deg.		Front / Avante / Anterior Deg.	
LRO-1_4	Inch	MM	Inch	MM	Inch	MM
Top	0.50	13	0.29	7	0.41	10
2	0.25	6	0.21	5	0.25	6
3	0.21	5	0.16	4	0.25	6
4	0.21	5	0.11	3	0.29	7
5	0.21	5	0.13	3	0.25	6
6	0.25	6	0.16	4	0.25	6
7	0.25	6	0.21	5	0.25	6
8	0.25	6	0.25	6	0.25	6
9	0.29	7	0.25	6	0.25	6
10	0.38	10	0.25	6	0.29	7
11	0.35	9	0.38	10	0.38	10
Bottom	0.75	19	0.66	17	0.66	17
LRO-2_4	Inch	MM	Inch	MM	Inch	MM
Top	0.35	9	0.35	9	0.66	17
2	0.35	9	0.35	9	0.53	13
3	0.56	14	0.35	9	0.53	13
4	0.50	13	0.29	7	0.44	11
5	0.50	13	0.29	7	0.44	11
6	0.47	12	0.25	6	0.38	10
7	0.44	11	0.25	6	0.38	10
8	0.44	11	0.25	6	0.41	10
9	0.44	11	0.29	7	0.41	10
10	0.50	13	0.38	10	0.41	10
11	0.59	15	0.44	11	0.5	13
Bottom	0.59	15	0.5	13	0.47	12

Start-up

1 Check voltage supplied to the oven. Confirm it matches the data plate.
2 Turn off the manual gas valve. Install a manometer in the supply side port of the gas valve.

3 Check the amp rating of the breakers supplying power to the oven and confirm they are within the ratings on the data plate.
4 Power the oven up. Confirm the function of the roof-top ventilator.
5 Close the loading door. Confirm that the door switch has ample over-travel open and closed (is driven past the trip point.)
6 Check the direction of rotation of the blower motor. The motor must rotate counterclockwise when viewed from above (CW from shaft end).
Note: air will flow out of the pressure panels even if the blower operates backward, but the oven will not bake properly.
7 Confirm that the chamber vent lid seals tightly to the vent intake duct.
8 Check the pressure panel gap settings and confirm that they match the settings in the manual.

9 Raise the thermostat setting so that the oven will call for heat. Observe that the heat sequence lights all turn on.
10 Check the position of the off-cycle damper. The damper must be horizontal.
11 Open the manual gas valve. Cycle the loading door. Observe that the burner lights.
12 Check the supply pressure to the gas valve. Confirm that the supply pressure is always between 5" and 14" WC on natural gas and between 9" and 14" on propane gas.
Cycle the burner off. Wait 5 minutes. Observe the burner lighting.
When the gas valve opens (clicks) the flame must light and reach the sensor within 1 second.
13 Remove one of the filters in the hood. Confirm that the burner will still light.
Replace the filter.
14 Light the burner. Confirm that there is air being supplied by the heat reclaim air duct at the top of the burner inlet opening.
15 Check the fresh air supply from the top of the oven. Be sure that there is not a negative air pressure above the oven that will prevent the burner from receiving adequare air supply.
16 Open the loading door. Place an oven rack inside the oven. Confirm that the rack will have clearance to the carrier when the rack is heated and when the casters wear.

17 Close the loading door. Confirm that the door seals at the top and sides and that the door-floor seal is properly adjusted.
Confirm that the gap around the door is even and approximately 3/8" [9mm].
18 Heat the oven to 350 degrees F. Confirm that there are no hot spots around the oven.
19 Perform a test bake with a load of product. If no product is available, load the oven with a full rack of sheet pans with six slices of white bread on each pan. Bake at 400 degrees for 20 minutes. Check the even-ness of the bake.
20 Confirm that the rack is lifted clear of the floor. Test all the oven racks available.
21 Remove the rack. Cycle the loading door and check the stop position of the carrier.
Note: The carrier stop position must only be adjusted with the oven at temperature and with no rack in the oven.

Start-up

22 Set the oven to 400 degrees F and allow it to preheat for 30 minutes.
Set the time to 20 minutes, the steam to 10 seconds and the vent to auto or 7 minutes.
Place a cold rack in the oven. Press start. Observe that there is ample steam on the rack and that the oven regains the set point in less than 6 minutes. Observe that the vent removes the steam from the oven at the end of the bake.

23 Measure the Carbon Monoxide produced by the oven. Note the measurements here.
Note: the Monoxide measurement must not exceed 400PPM Air-free. Less than 50 PPM is normal.

24 Confirm that the loading door operates freely and will not close on the operator.

25 Check the fit and finish of the oven. Look for missing screws, protective plastic coating still on parts, scratches or dents missing parts or miss-alignment of panels.

26 Confirm that the interior lights operate when the door is open and the oven is on.

27 Check for leaks in the water, gas and drain lines.

28 Confirm that the operators manual is in the pocket inside the control compartment.

Démarrage

1 Vérifier la tension fournie au four. Confirmer qu'elle correspond à la plaque signalétique.
2 Fermez le robinet de gaz manuel. Installer un manomètre dans l'orifice latéral d'alimentation de la vanne de gaz.
Vérifiez la ampérage des disjoncteurs alimentant le four et confirmer qu'ils sont dans les notes sur
3 la plaque signalétique.
Puissance du four vers le haut. Confirmer le fonctionnement du ventilateur sur le toit.
4 Fermer la porte de chargement. Assurez-vous que l'interrupteur de porte dispose d'un grand excès de course
5 ouvert et fermé (est entraîné passé le point de déclenchement.)
Vérifier le sens de rotation du moteur du ventilateur. The motor must rotate
6 Le moteur doit tourner dans le sens anti-horaire, vu du dessus (CW bout d'arbre).
Remarque: l'air s'écoule des panneaux de pression même si le ventilateur fonctionne en arrière,
mais le four ne pas bien cuire.
Confirmer que les joints d'étanchéité de la chambre de ventilation du couvercle hermétiquement au conduit
7 d'admission de ventilation.
8 Vérifiez les paramètres de pression panneau d'écart et confirmer qu'ils correspondent aux paramètres
dans le manuel.
9 Augmentez le réglage de thermostat pour que le four demande de chaleur.
Observez que les lumières de séquence chaleur tout allumer.
10 Vérifier la position de l'amortisseur hors cycle. Le registre doit être horizontal.
11 Ouvrez le robinet de gaz. Cycle de la porte de chargement. Observez que le brûleur s'allume.
12 Vérifiez la pression d'alimentation de la vanne de gaz. Assurez-vous que la pression d'alimentation est toujours
comprise entre 5 "et 14" WC pour le gaz naturel et entre 9 "et 14" au gaz propane.
Cycle le brûleur. Attendez 5 minutes. Observez l'allumage du brûleur.
Lorsque la vanne de gaz s'ouvre (clics) la flamme doit être allumée et atteindre le capteur en 1 seconde.
13 Retirez l'un des filtres de la hotte. Assurez-vous que le brûleur reste allumé.
Remplacez le filtre.
14 Allumer le brûleur. Confirmez qu'il ya de l'air étant fourni par le conduit d'air de récupération de chaleur
dans la partie supérieure de l'orifice d'admission du brûleur.
15 Contrôler l'alimentation en air frais de la partie supérieure du four. Assurez-vous qu'il n'y a pas une pression
d'air négative au-dessus du four qui empêchera le brûleur de recevoir adequare d'alimentation en air.
16 Ouvrez la porte de chargement. Placer une grille du four à l'intérieur du four. Confirmer que le support aura
dégagement au support lorsque le support est chauffé et lorsque les roulettes usure.

17 Fermer la porte de chargement. Assurez-vous que les joints de la porte en haut et sur les côtés et que le joint
de la porte-parole est bien réglé.
Assurez-vous que l'espace autour de la porte est encore et environ 3/8 "[9mm].
18 Chauffer le four à 175 degrés C. Confirmer qu'il n'ya pas de points chauds dans le four.
19 Effectuer un test de cuisson avec une charge de produit. Si aucun produit n'est disponible, chargez le four
avec un rack complet de casseroles de feuille avec six tranches de pain blanc sur chaque moule.
Cuire au four à 205 degrés C pendant 20 minutes. Vérifiez l'uniformité de la cuisson.
20 Assurez-vous que le rack est levé au-dessus du sol. Testez toutes les grilles disponibles.
21 Retirez la grille. Cycle de la porte de chargement et vérifier la position d'arrêt du transporteur.
Remarque: La position de butée de support ne doit être ajusté avec de l'étuve à température et sans grille
dans le four.

Démarrage

22 Réglez le four à 205 ° C et laissez-le préchauffer pendant 30 minutes.
Réglez le temps de 20 minutes, la vapeur à 10 secondes et l'évent à l'auto ou 7 minutes.
Placer une grille dans le four froid. Appuyez sur start. Observer qu'il existe suffisamment de vapeur d'eau sur la grille et en ce que le four retrouve la valeur de consigne en moins de 6 minutes. Observer que l'évent élimine la vapeur d'eau du four à la fin de la cuisson.

20 Mesurer le monoxyde de carbone produit par le four. Notez les mesures ici.
Remarque: la mesure de monoxyde ne doit pas dépasser 0,04% de l'air frais. Moins de 0,005% est normal .

21 Assurez-vous que la porte de chargement fonctionne librement et ne se ferme pas sur l'opérateur.

22 Vérifiez l'ajustement et la finition du four. Recherchez les vis manquantes, revêtement plastique de protection sur les pièces, les rayures ou les bosses ou les pièces manquantes miss-alignement des panneaux.

23 Confirmer que l'éclairage intérieur fonctionne lorsque la porte est ouverte et que le four est en service.

24 Vérifiez S'IL ya des Fuites DANS les Conduites d'eau, de gaz et d'évacuation.

25 Assurez-vous que le manuel d'utilisation est dans la poche à l'intérieur du compartiment de commande.

Puesta en marcha

1 Comprobar el voltaje suministrado al horno. Confirme que coincida con la placa de datos.
2 Cierre la válvula manual de gas. Instalar un manómetro en el puerto del lado de suministro de la válvula de gas.
Compruebe el amperaje de los interruptores que suministran energía a la estufa y confirmar que están
3 dentro de las clasificaciones en la placa de datos.
Potencia del horno. Confirmar la función del ventilador de la azotea.
4 Cierre la puerta de carga. Confirme que el interruptor de la puerta tiene un amplio sobrecarrera abierto y cerrado
5 (es impulsada más allá del punto de disparo.)
Comprobar el sentido de rotación del motor del ventilador. The motor must rotate
6 El motor debe girar en sentido antihorario cuando se mira desde arriba (CW desde el extremo del eje).
Nota: El aire fluirá a través de los paneles de presión incluso si el ventilador funciona hacia atrás,
pero el horno no se hornee correctamente.
Asegúrese de que los sellos de ventilación de la cámara de tapa herméticamente al conducto de entrada de aire.
7
8 Compruebe los ajustes del panel de la brecha de presión y confirme que coincide con la configuración en el manual.

9 Eleve el termostato para que el horno se requiere calentamiento.
Obsérvese que la secuencia de luces todo el calor a su vez.
10 Compruebe la posición de la compuerta ciclo de apagado. El amortiguador debe ser horizontal.
11 Abra la válvula manual de gas. Ciclo de la puerta de carga. Observe que el quemador se encienda.
12 Compruebe la presión de suministro a la válvula de gas. Confirme que la presión de alimentación es siempre
entre 5 "y 14" WC en el gas natural y entre 9 "y 14" con gas propano.
Ciclo del quemador. Espere 5 minutos. Observe el quemador de encendido.
Cuando se abre la válvula de gas (clics) se debe encender la llama y llega al sensor dentro de 1 segundo.
13 Retire uno de los filtros de la campana. Asegúrese de que el quemador se encenderá.
Vuelva a colocar el filtro.
14 Encender el quemador. Confirmar que no es aire suministrado por el conducto de aire de recuperación de calor
en la parte superior de la abertura de entrada del quemador.
15 Compruebe el suministro de aire fresco desde la parte superior del horno. Asegúrese de que no hay una presión
de aire negativa por encima del horno que evitará que el quemador de recibir adequare suministro de aire.
16 Abrir la puerta de carga. Coloque la parrilla del horno en el horno. Asegúrese de que el bastidor se tiene la
autorización al transportista cuando el rack se calienta y cuando el desgaste de las ruedas.

17 Cierre la puerta de carga. Asegúrese de que las juntas de la puerta en la parte superior y los lados, y que la junta
de la puerta del piso está correctamente ajustado.
Confirme que el espacio alrededor de la puerta es uniforme y aproximadamente 3/8 "[9 mm].
18 Calentar el horno a 175 grados C. Confirmar que no hay puntos calientes en todo el horno.
19 Realizar una prueba de horneado con una carga de producto. Si no hay ningún producto disponible, cargar
el horno con un estante lleno de bandejas de hoja con seis rebanadas de pan blanco en cada plato.
Hornee a 205 grados C durante 20 minutos. Comprobar la uniformidad de la cocción.
20 Asegúrese de que el bastidor se eleva libre del suelo. Pruebe todos los bastidores del horno disponibles.
21 Retire el bastidor. Ciclo de la puerta de carga y comprobar la posición de parada del vehículo.
Nota: La posición de parada portador sólo se debe ajustar con el horno a la temperatura y sin rejilla en el horno.

Puesta en marcha

22 Ajuste el horno a 205 grados C y dejar que se caliente durante 30 minutos.
Ajuste el tiempo a 20 minutos, el vapor a 10 segundos y la ventilación en auto o 7 minutos.
Coloque una rejilla en el horno frío. Pulse Inicio. Observe que hay un amplio vapor en el bastidor y que el horno recupera el punto de ajuste en menos de 6 minutos. Observe que la rejilla de ventilación elimina el vapor del horno al final de la cocción.

20 Mida el monóxido de carbono producido por el horno. Tenga en cuenta las medidas aquí.
Nota: la medición de monóxido no debe exceder el 0,04% del aire libre. Menos de 0,005% es normal.

21 Asegúrese de que la puerta de carga opera libremente y no se cierra en el operador.

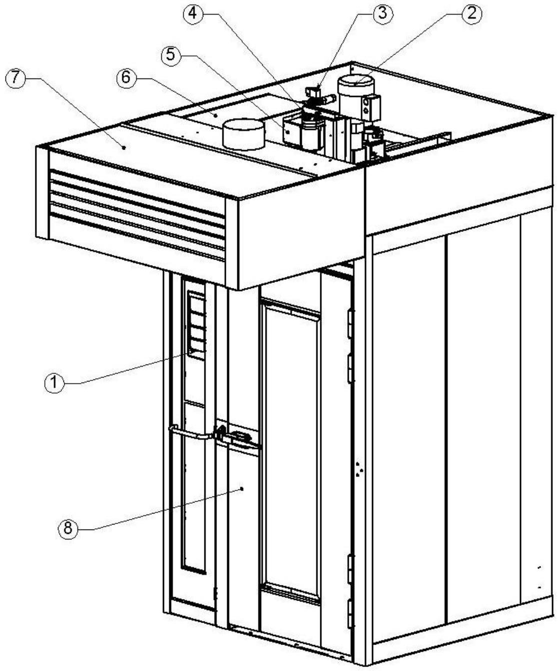
22 Compruebe el ajuste y el acabado del horno. Busque tornillos faltantes, capa protectora de plástico en partes, arañazos o abolladuras piezas faltantes o miss-alineación de los paneles.

23 Confirmar que las luces interiores funcionará cuando la puerta está abierta y el horno está encendido.

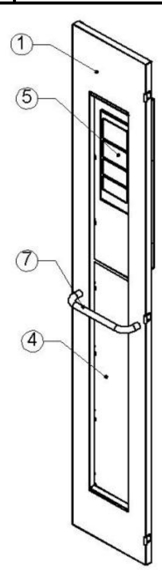
24 Vérifiez s'il ya des fuites dans les conduites d'eau, de gaz et d'evacuación.

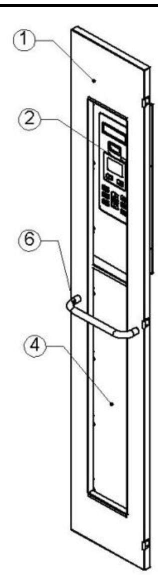
25 Compruebe que el manual del operador está en el bolsillo interior del compartimiento de control.

Illustrated Parts List / Liste illustrée des pièces / Ilustrado Lista de piezas P-A



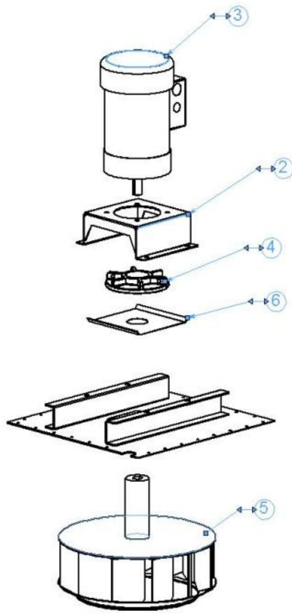
1	Control Door / Commande de Porte / Control de la Puerta	P-A
2	Blower Assembly / Ensemble Soufflante / Conjunto del Soplador	P-B
3	Steam Assembly / Assemblée Vapeur / Vapor Asamblea	P-B
4	Lift Rotate / Soulevez Rotation / Rotar Levantar	P-C
5	Chamber Vent / Vent Chambre / Cámara de Ventilación	P-D
6	Exhaust Damper / Registre d'Extraction / Damper de Escape	P-D
7	Hood / Capuchon / Cubierta	P-E
8	Door / Porte / Puerta	P-E
9	Electrical / Electrique / Eléctrico	P-F
10	Burner / Brûleur / Quemador	P-G



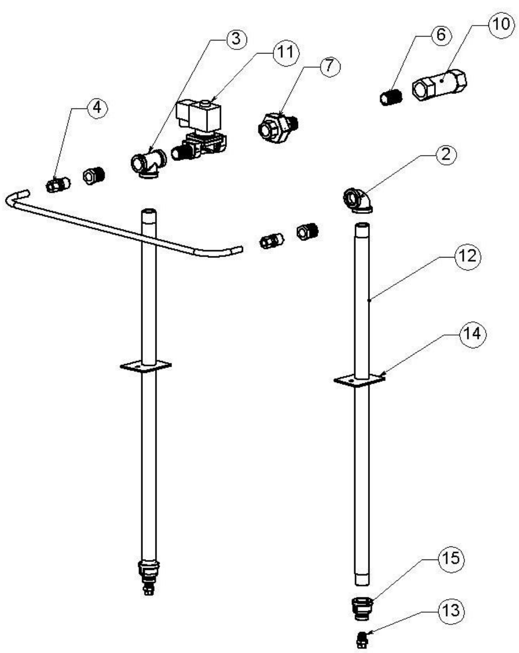


	LRO-1_4	LRO-2_4	
Item	Part No.		Description
1	150-600B-2	160-600B-2	
2	40102-54		Control (opt)
2a	40102-54-1	40102-54-1	Display
2b	40102-54-3	40102-54-3	CPU
2c	40102-54-4	40102-54-4	Button
2d	40102-54-5	40102-54-5	LED
4a	60301-151-C	60301-151-(	Overlay (-54)
4b	60301-151-b	60301-151-|	Overlay (-70)
5	40102-70	40102-70	Control (opt)
6-7	70301-3	70301-4	Handle

Illustrated Parts List / Liste illustrée des pièces / Ilustrado Lista de piezas P-B

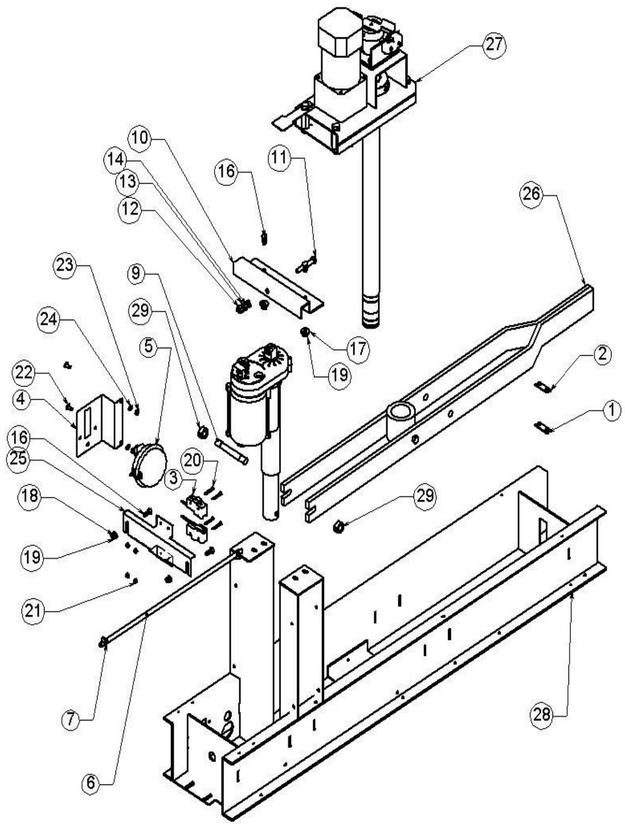


	LRO-1_4	LRO-2_4	
Item	Part No.		Description
1	150-745-1A	160-745B-1	Weldment
2	150-367	150-367	MTR Mount
3	30200-72	30200-72	Motor 3PH
3a	30200-72-1	30200-72-1	Motor 1PH
4	71500-14-2	71500-14-1	Heat Slinger
5	71500-13-2	71500-15-2	Blower Wheel
5	150-370	150-370	Insulation Cov.

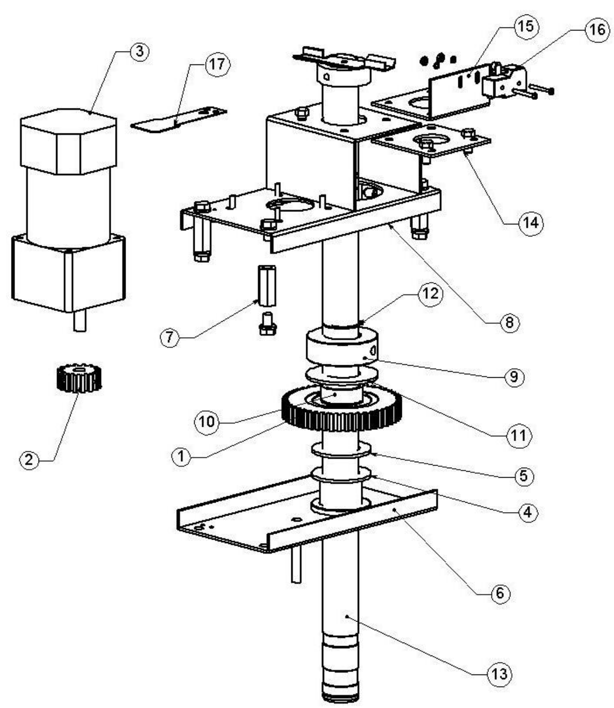


	LRO-1_4	LRO-2_4	
Item	Part No.		Description
2	70305-10	70305-10	1/2 Ell, Galv
3	NA	70313-03	1/2 Te, Galv
4	70101-05	70101-05	3/8 CC-NPT
5	70307-08	70307-08	1/2-3/8 NPT
6	70302-55	70302-55	1/2 Close NPT
7	70306-05	70306-05	1/2 Union
10	70404-06	70404-07	Flow Control
11	70403-03	70403-03	Sol. Valve
13	70101-74	70101-74	Spray Nozzle
15	70310-04	70310-04	1/2 - 1/4 Rds.

Illustrated Parts List / Liste illustrée des pièces / Ilustrado Lista de piezas P-C



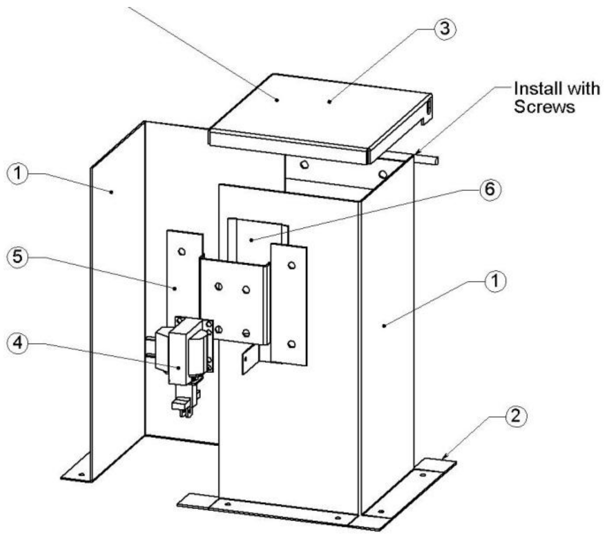
	LRO-1_4	LRO-2_4	
Item	Part No.		Description
1	150-138	150-138	Clip, Teflon
2	150-137	150-137	Clip SS
3	30301-02	30301-02	Micro Switch
5	30308-05	30308-05	Air Switch
6	150-239	150-239	Hose
7	71700-03	71700-03	Hose Clamp
8	30200-68-A	30200-68-A	Actuator Kit
9	50803-04	50803-04	Pin
10	150-130-1	150-130-1	Bracket
26	150-719-2	150-719-2	Fork Assembly
26a	150-1070	150-1070	Bearing Sup.



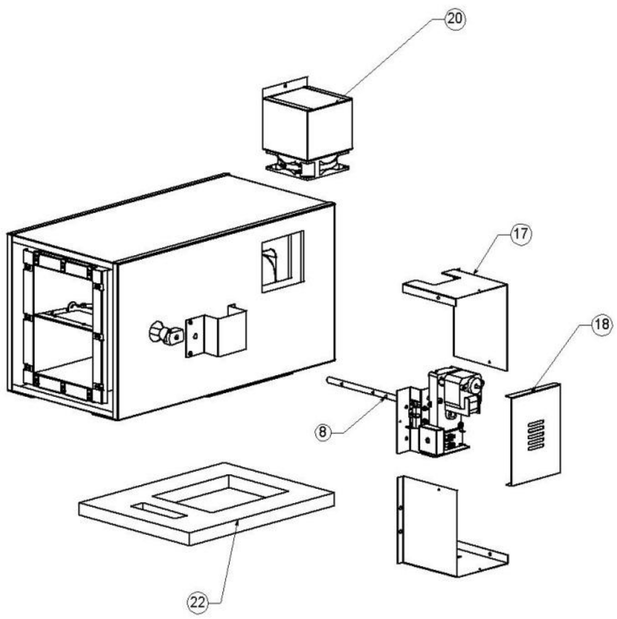
	LRO-1_4	LRO-2_4	
Item	Part No.		Description
1	73000-06a	73000-06a	
2,3,8	30200-73-A	30200-73-A	Motor Kit
2a	40704-12	40704-12	Cap. 12µf
4	70200-11	70200-11	Flng Bushing
5	70200-12	70200-12	Washer
7	150-150-2	150-150-2	Spacer
9	50803-002	50803-002	Drive Collar
10	70200-13	70200-13	Bearing, Gear
11	70200-14	70200-14	Friction Disk
12	20601-04	20601-04	Snap Ring
13	50803-001	50803-001	Drive Collar
14	150-160	150-160	Teflon Spacer
15	150-161	150-161	Micro Brkt.
16	30301-15	30301-15	Microswitch
17	150-158b	150-158b	Spring Tab
29	150-159-1a	150-159-1a	Pointer Assm.
*	70200-15	70200-15	Bushing, Split

* Split Bushing on rotator shaft, not shown

Illustrated Parts List / Liste illustrée des pièces / Ilustrado Lista de piezas P-D

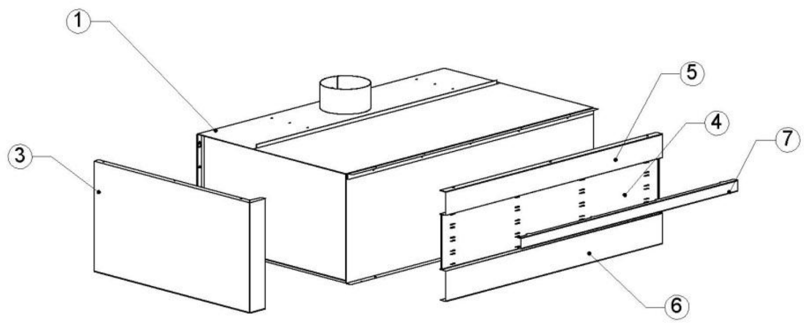


	LRO-1_4	LRO-2_4	
Item	Part No.		Description
3	150-1226	150-1226	Lid, Vent
4	70403-04A	70403-04A	Solenoid Act.
5	150-1259	150-1259	Solenoid Vent
6	150-1260	150-1260	Vent Shuttle
7	150-1275	150-1275	Hinge, Lid

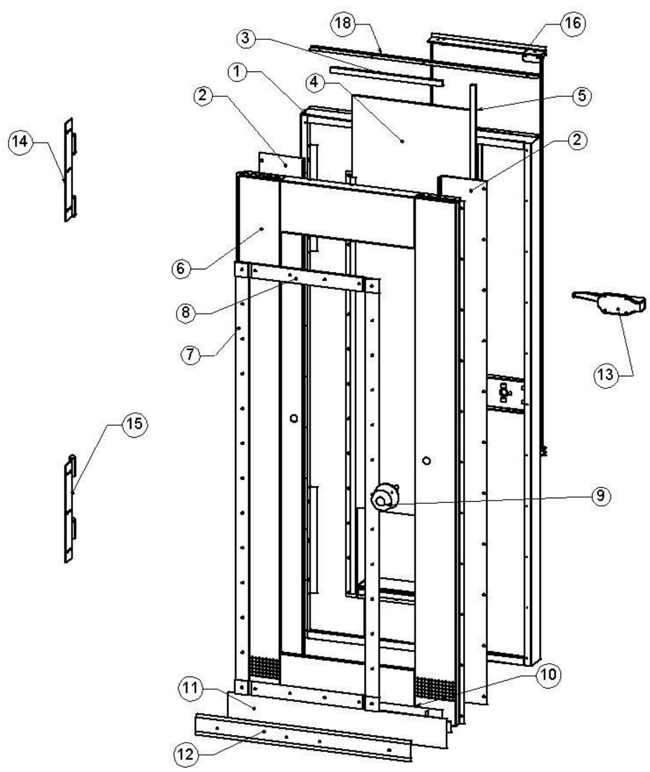


	LRO-1_4	LRO-2_4	
Item	Part No.		Description
8	160-1011-C	160-1011-C	Vent Mtr. Assm.
17	160-1005b	160-1005b	Cover
18	160-1006b	160-1006b	Lid
20	160-1253	160-1253	Duct/Fan Assm.
20a	30200-45	30200-45	Fan, 120V
22	160-772c-J	160-772c-J	Bottom Seal

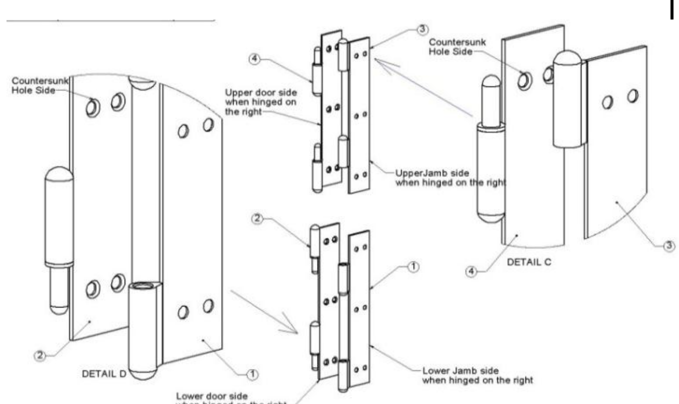
Illustrated Parts List / Liste illustrée des pièces / Ilustrado Lista de piezas P-E



LRO-1_4	LRO-2_4		
Item	Part No.		Description
1	150-780C	160-780C	Hood
2	150-1236	150-1236	Deflector
3	150-1222	150-1222	Hood End Cover
4	150-1220	160-1220	Back Plane
5	150-1219	160-1219	Top Runner
6	150-1218	160-1218	Btm. Runner
7	150-1206-5	160-1206-5	Louver, Hood
*	72606-11	72606-11	Filter
*	150-408	150-408	Filler



LRO-1_4	LRO-2_4		
Item	Part No.		Description
3	71301-26	71301-26	Glass Gasket
4	71301-28	71301-24	Inner Glass
9	150-703	150-703	Escape Handle
10	150-105	160-105	Sweep Backer
11	150-106	160-106	Sweep
12	150-107	160-107	Sweep Cover
13	50800-103	50800-103	Door Latch (2pc)
14			
15			
16			

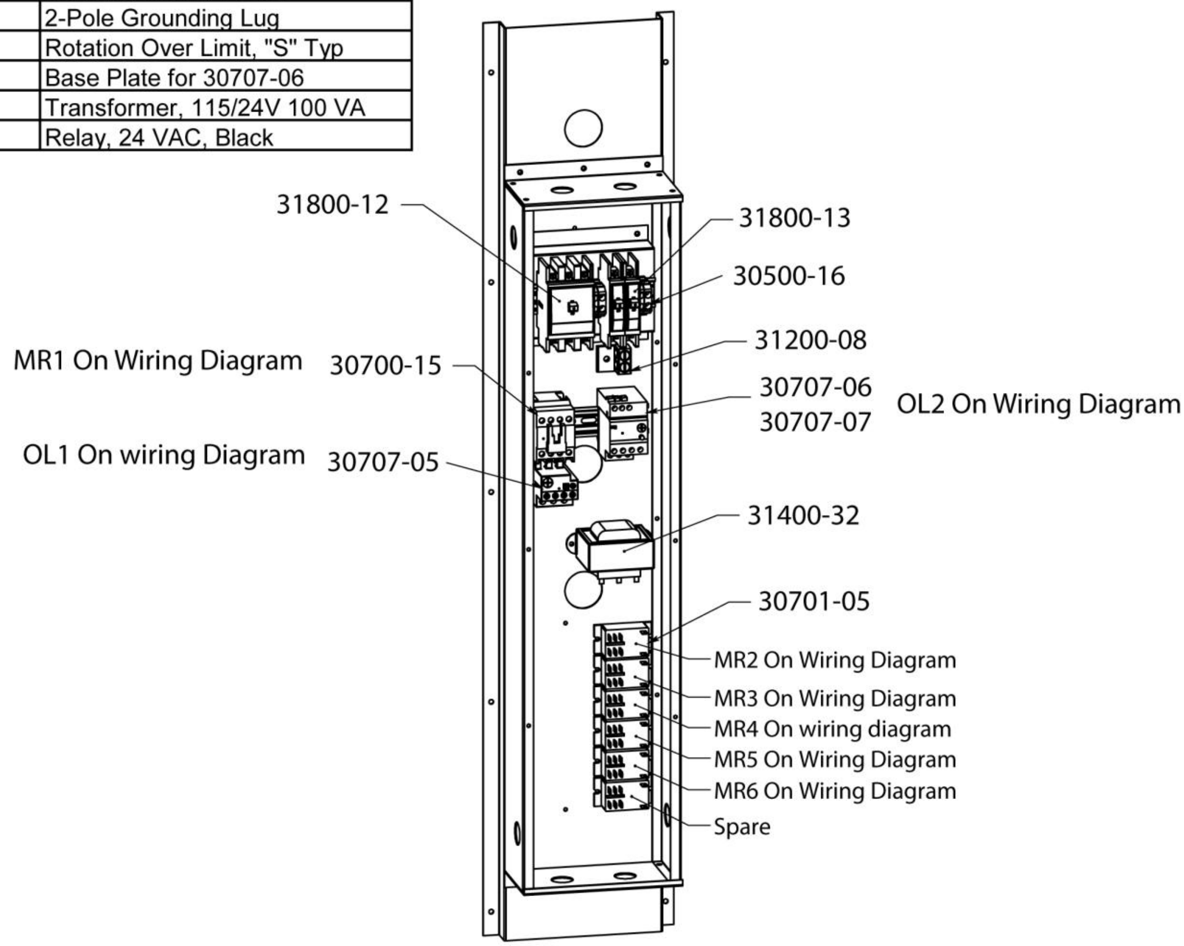


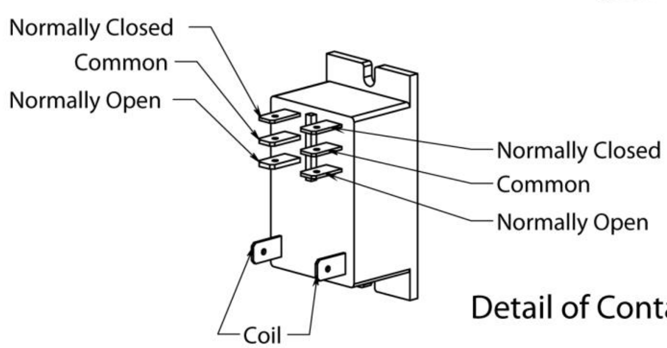
LRO-all		
Item	Pt. No.	Description
1	150-786	Hinge FM
2	150-787	Hinge Male
3	150-786-1	Hinge, Top, FM
4	150-787-1	Hinge, Btm, Male

Illustrated Parts List / Liste illustrée des pièces / Ilustrado Lista de piezas P-F

Exploded View Drawing
LRO Electrical Compartment

Part Number	Description
31800-12	CB 15amp 3 phase
30700-15	Contactor, Blower Motor
30707-05	Contactor, Over Limit 7.5 - 11
31800-13	Circuit Breaker ,15 AMP
30500-16	Terminal Block, 1 Pole
31200-08	2-Pole Grounding Lug
30707-06	Rotation Over Limit, "S" Typ
30707-07	Base Plate for 30707-06
31400-32	Transformer, 115/24V 100 VA
30701-05	Relay, 24 VAC, Black



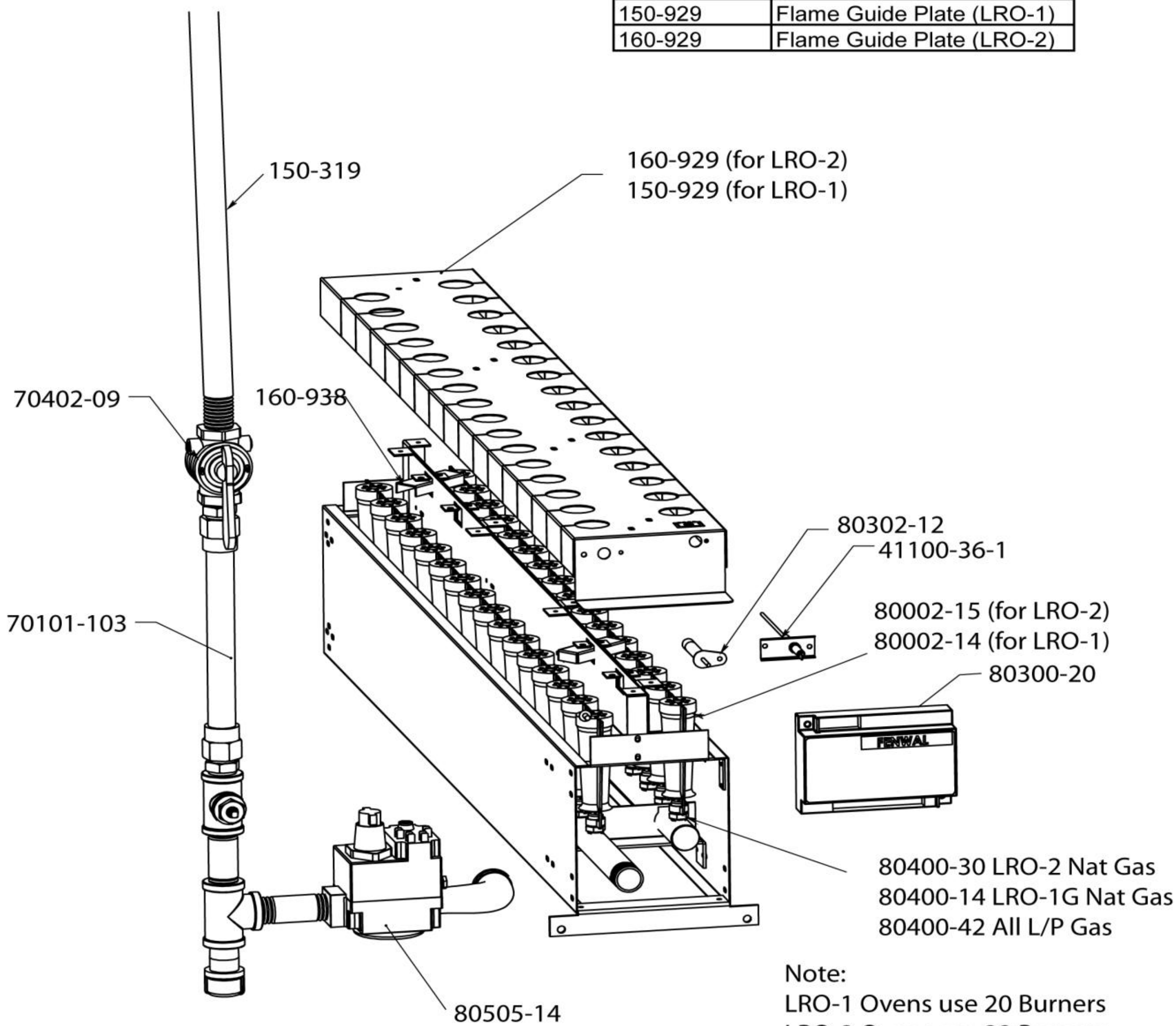


Detail of Contacts for 30701-05

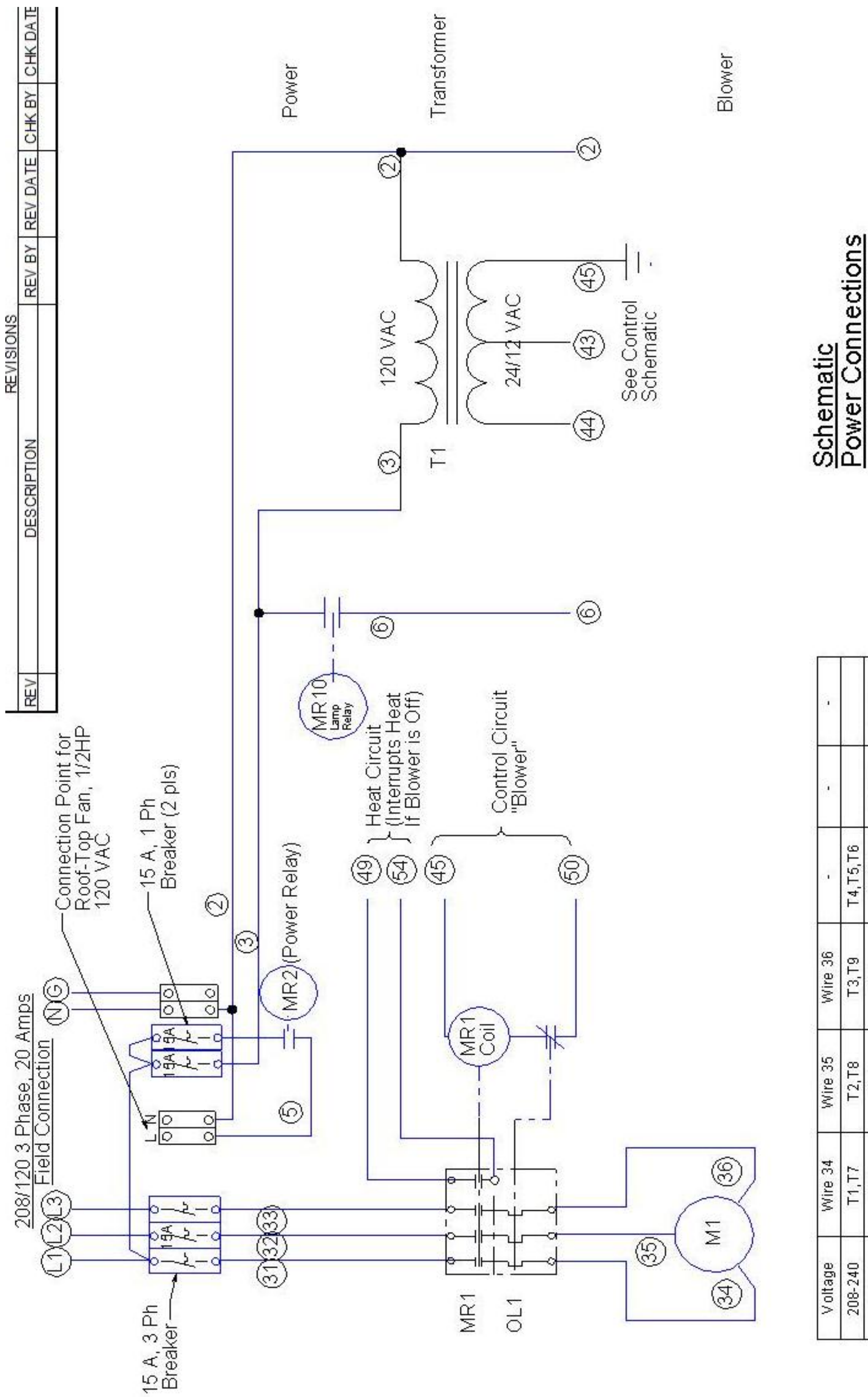
Illustrated Parts List / Liste illustrée des pièces / Ilustrado Lista de piezas P-G

Exploded View Drawing
LRO-G Burner Manifold Assembly

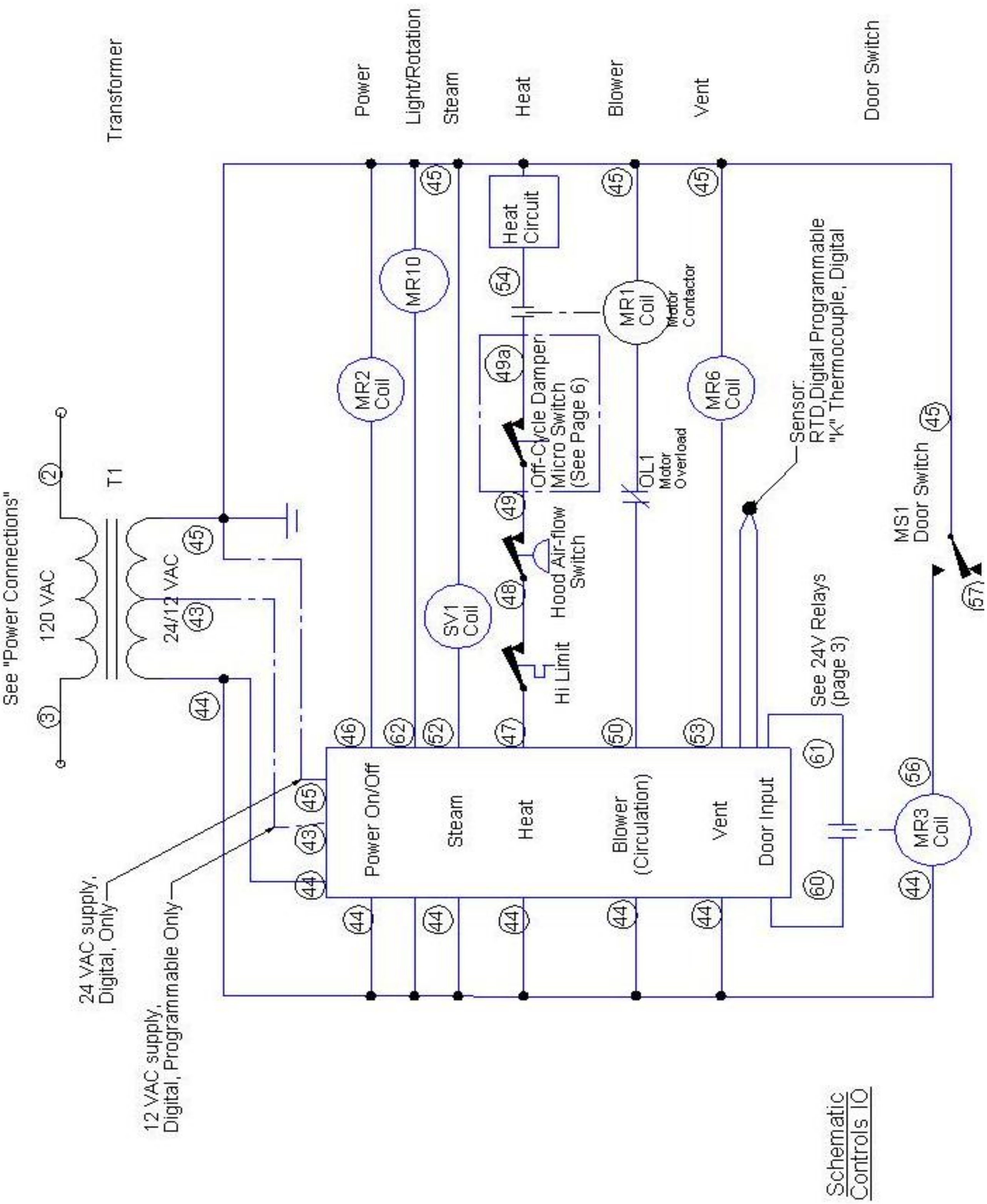
Part Number	Description
150-319	1" Black Pipe
70402-09	Valve, Manual Gas
70101-103	1" Flex Pipe
80505-20	Ignition Module (1 Try)
80400-30	Orfice LRO-2 Nat Gas
80400-14	Orfice LRO-1 Nat Gas
80400-42	Orfice All Models L/P Gas
4110-36-1	Flame Sensor
80302-12	Ignitor, Hot Surface
150-929	Flame Guide Plate (LRO-1)
160-929	Flame Guide Plate (LRO-2)



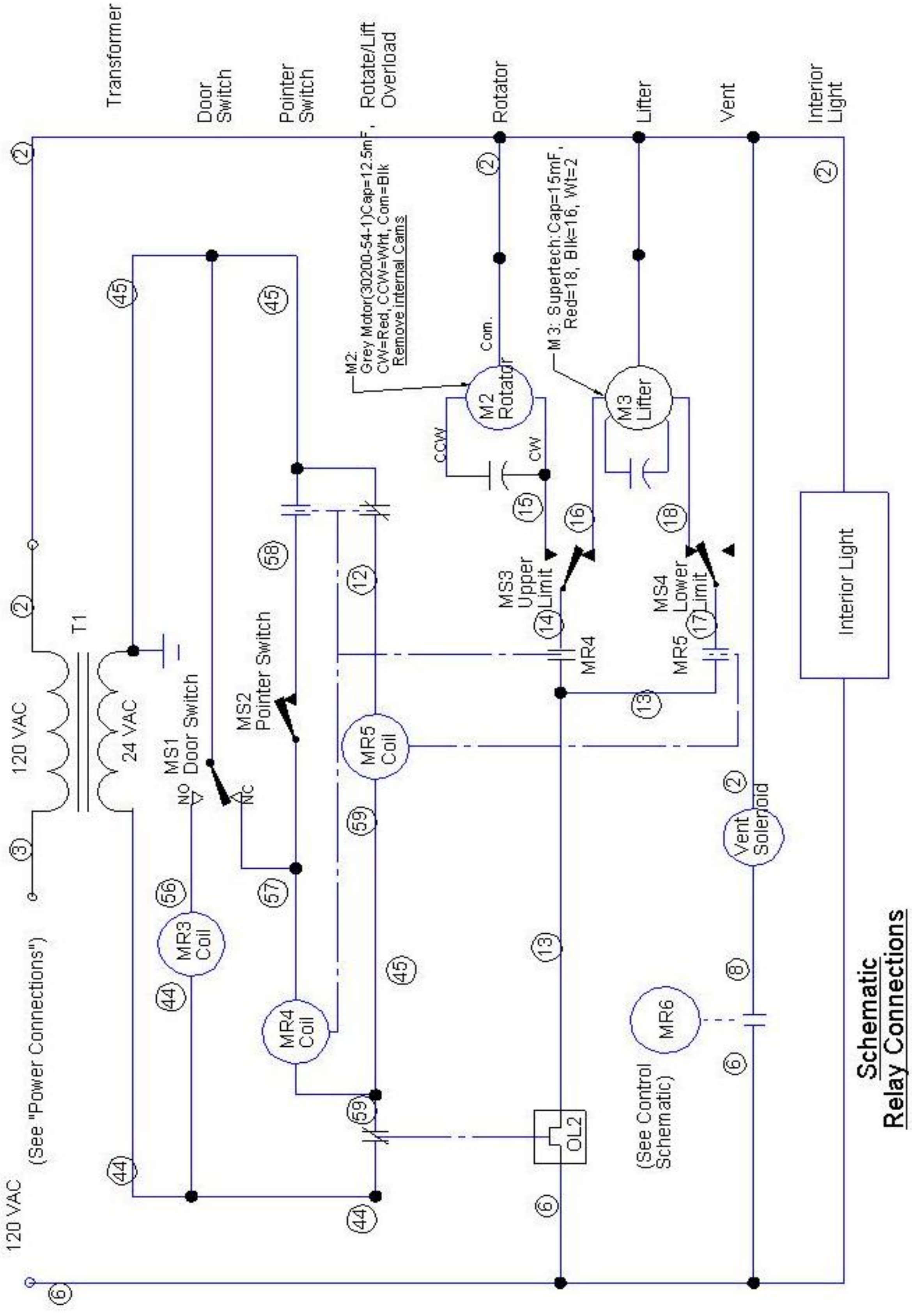
Note:
LRO-1 Ovens use 20 Burners
LRO-2 Ovens use 32 Burners

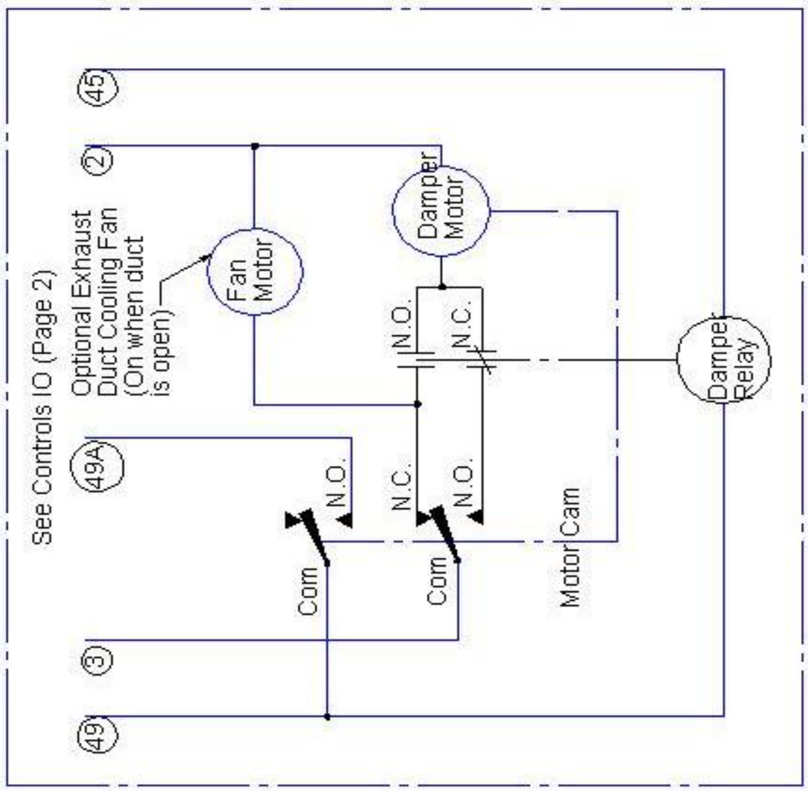


Voltage	Wire 34	Wire 35	Wire 36	-	-	-
208-240	T1,T7	T2,T8	T3,T9	T4,T5,T6		
480	T1	T2	T3	T7,T4	T8,T5	T9,T6

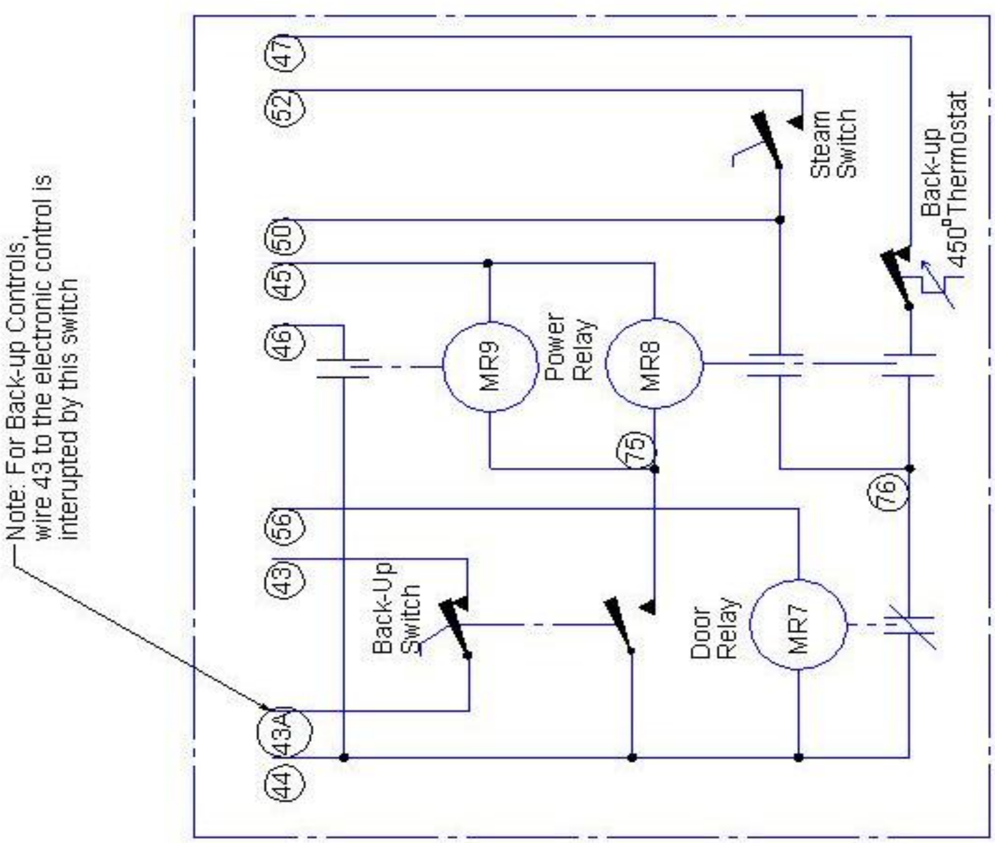


Transformer
Power
Light/Rotation
Steam
Heat
Blower
Vent
Door Switch
See "Power Connections"
120 VAC
T1
24/12 VAC
Heat Circuit
MR10
MR2 Coil
MR1 Coil
Motor Contactor
Off-Cycle Damper Micro Switch (See Page 6)
MR6 Coil
OL1 Motor Overload
Sensor: RTD,Digital Programmable "K" Thermocouple, Digital
MS1 Door Switch
Hood Air-flow Switch
SV1 Coil
Hi Limit
See 24V Relays (page 3)
Power On/Off
Steam
Heat
Blower (Circulation)
Vent
Door Input
MR3 Coil
24 VAC supply, Digital, Only
12 VAC supply, Digital, Programmable Only
Schematic Controls IO

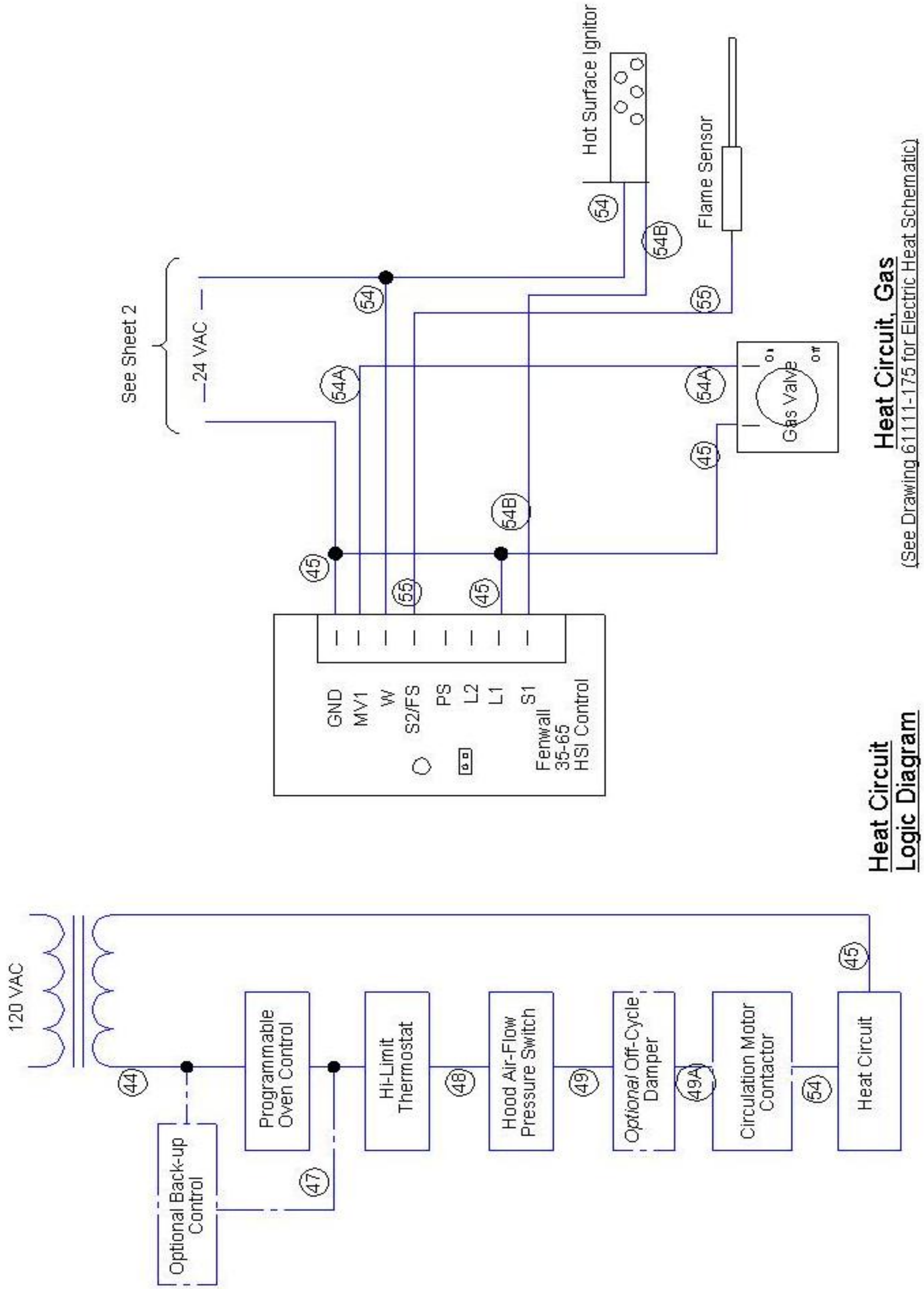

Transformer
Door Switch
Pointer Switch
Rotate/Lift Overload
Rotator
Lifter
Vent
Interior Light
120 VAC
24 VAC
T1
MS1 Door Switch
NO
NC
MS2 Pointer Switch
MR3 Coil
MR4 Coil
MR5 Coil
(See "Power Connections")
120 VAC
M2: Grey Motor(30200-54-1)Cap=12.5mF, CW=Red, CCW=Wht, Com=Blk
Remove internal Cams
Com.
M2 Rotator
CCW
CW
M3: Supertech:Cap=15mF, Red=18, Blk=16, Wt=2
M3 Lifter
MS3 Upper Limit
MS4 Lower Limit
MR4
MR5
Interior Light
Vent Solenoid
MR6
OL2
(See Control Schematic)
Schematic
Relay Connections



Optional Off-Cycle Damper Circuit



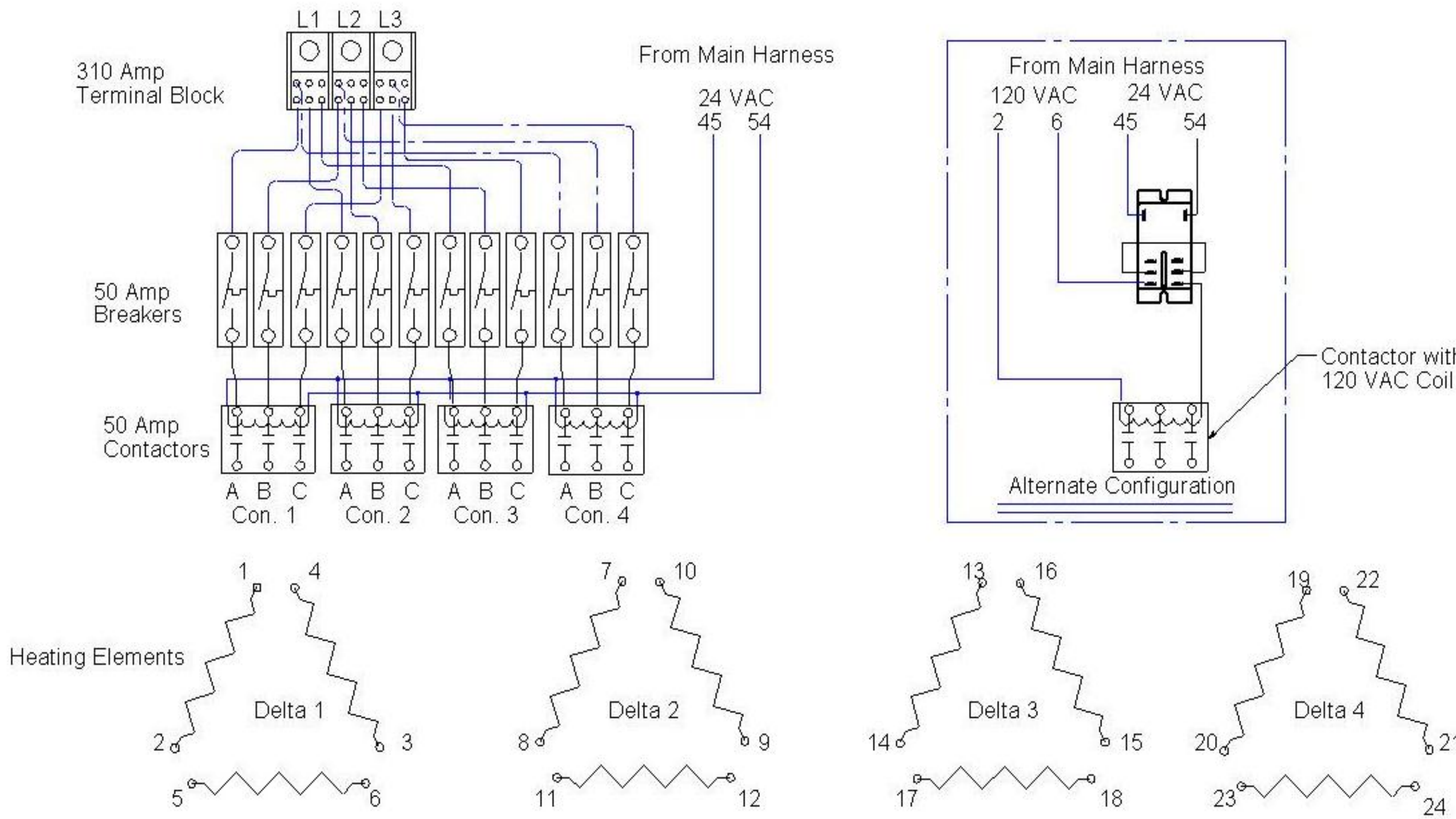
Optional Back-up Control Circuit



See Sheet 2
24 VAC
Hot Surface Ignitor
Flame Sensor
54
54B
55
54A
45
Gas Valve
On
Off
GND
MV1
W
S2/FS
PS
L2
L1
S1
Fenwall
35-65
HSI Control
Heat Circuit, Gas
(See Drawing 61111-175 for Electric Heat Schematic)
Heat Circuit
Logic Diagram
120 VAC
44
47
48
49
49A
Optional Back-up Control
Programmable Oven Control
Hi-Limit Thermostat
Hood Air-Flow Pressure Switch
Optional Off-Cycle Damper
Circulation Motor Contactor
Heat Circuit

Schematics

	Voltage	Contactor 1 A	Contactor 1 B	Contactor 1 C	Contactor 2 A	Contactor 2 B	Contactor 2 C	Contactor 3 A	Contactor 3 B	Contactor 3 C	Contactor 4 A	Contactor 4 B	Contactor 4 C	Circuits
-1E	208/240	1,4	2,5	3,6	7,10	8,11	9,12	13,16	14,17	15,18	N/A	N/A	N/A	3
-1E	480	1,4,13,16	2,5,14,17	3,6,15,18	7,10	8,11	9,12	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	2
-2E	208/240	1,4	2,5	3,6	7,10	8,11	9,12	13,16	14,17	15,18	19,22	20,23	21,24	4
-2E	480	1,4,13,16	2,5,14,17	3,6,15,18	7,10,19,22	8,11,20,23	9,12,21,24	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	2
-1E 240 1PH		1,3	2,4	5,7	6,8	9,11	10,12	13,15	14,16	N/A	N/A	N/A	N/A	



BAKERY EQUIPMENT

LIMITED WARRANTY

LBC Bakery Equipment ("LBC Equipment") has been skillfully manufactured, carefully inspected and packaged to meet rigid standards of excellence. LBC Bakery Equipment Company (LBC) warrants products produced and sold by LBC and its duly authorized agents, against defects in materials and workmanship within the following limitations:

What is Provided:

- Limited replacement parts as specified below, including standard ground shipping from LBC or service parts center when required.
- Limited labor for repair as specified below, including authorized service agent's transportation, portal to portal, up to one hundred (100) miles round trip and two (2) hours travel time.
- LBC, or an authorized service representative, will repair or replace, at LBC's sole discretion, any LBC equipment, including but not limited to the listed exclusions.

Coverage Period:

Extending from the date of shipment from LBC or its duly authorized dealer/distributor for the specified period.

- LRO and LMO Model Rack Ovens, LRP Model Rack Proofers and LRPR Model Retarder Proofers for a period of one (1) year limited parts and labor.
- Replacement parts shall be warranted for a period of ninety (90) days after installation by an authorized LBC service agent.

Conditions:

- Covered equipment must have been properly installed and according to the requirements of the installation manual and all applicable local codes.
- The equipment shall not have been abused, misused or neglected or used for purposes other than intended by LBC.
- Water connected to the appliance shall have been in compliance with the following requirements:
    - Cold water, 30 to 80 PSI
    - pH between 7 and 7.5
    - Conductivity less than 1/500,000 Ω per inch
    - Total dissolved solids less than 100 ppm
    - Hardness from 6.3 to 8.8 grains per gallon
    - Maximum Salinity and Ion content:

Chlorides:	< 30 ppm
Sulfates:	< 40 ppm
Iron:	< 0.1 ppm
Copper:	< 0.05 ppm
Manganese:	< 0.05 ppm

Conditions (cont):

- It is the responsibility of the purchaser to install and maintain the water supply to the appliance. Failure to provide satisfactory water quality of the appliance in accordance with the operating manual requirements can cause damage to internal components and will VOID the warranty.
- All repair work is to be performed by an LBC authorized service agent.
- Equipment must be at the installation location of the original purchaser/user and shall not have been resold or reclaimed by another party.
- LBC equipment is for commercial use only. If sold as a component of another (OEM) manufacturer's equipment, or if used as a consumer product, such equipment is sold AS IS and without any warranty.
- Conditions of sale of the equipment shall have been met in full.
- The request for repair shall be made within the limited period of the warranty.

Failure to meet the above conditions will void this warranty

Exclusions:

This warranty does not cover the following:

- Routine general maintenance, or periodic adjustment
- Thermostat calibration after the first 30 days of use
- Glass, Lamps, Gaskets, Oven Racks and other consumable parts
- Air and gas burner adjustments
- Fuse replacement
- Cleaning and adjusting burners and pilot burners
- Rack oven shutter adjustments
- Repairs adjustments and corrections in the refrigeration portion of retarder/proofers resulting from the improper installation
- Retightening of screws and fasteners
- Failures caused by erratic or inadequate electrical, water, ventilation or gas service
- Unauthorized repairs
- Premature rusting, corrosion, or mineral build up caused by incoming water
- Attached water treatment systems
- Expedited freight on replacement parts other than standard ground shipments
- Ordinary wear and tear
- Use of the equipment for purposes other than those intended including non-commercial use such as residential or domestic
- Appliances installed outside the contiguous U.S., including Alaska and Hawaii, and Canada
- Incidental costs, charges, loss of business and damages as incurred by the user or others as a result of the use or failure of the equipment
- Work and workmanship of the authorized service agent or others in the repair of the equipment
- Other failures that are beyond the reasonable scope of this warranty
- Damage caused during shipment is to be reported to the carrier, is not covered under this warranty, and is the sole responsibility of the purchaser/user
- Natural disaster

This warranty is exclusive and in lieu of all other warranties, expressed or implied, including expressed or implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, each of which is hereby expressly disclaimed. The remedies described herein are exclusive and in no event shall LBC be liable for special, consequential or incidental damages for the breach or delay in the performance of this warranty

LBC Bakery Equipment, Inc.
5901 - 23rd Drive West
Ste. 105
Everett WA, USA
Phone: 888-722-5686
Email: service@lbcbakery.com parts@lbcbakery.com